
**ALLEGATO 5. CAFFÈ DELL'INNOVAZIONE SUL TEMA:
“BIOPLASTICHE INNOVATIVE PER UN'ECONOMIA
CIRCOLARE ED UN FUTURO SOSTENIBILE: DALLA
PRODUZIONE ALLA FILIERA DEL RICICLO DEI RIFIUTI
ORGANICI”**

Attività 3.1 Organizzazione di n°1 “Caffè dell'Innovazione e del TT”

Descrizione delle attività svolte

3A-PTA ha curato l'organizzazione del Caffè dell'Innovazione che si è tenuto il **16 Ottobre 2019** presso i locali dell'Hotel la Rosetta (PG); il tema affrontato è stato il seguente: ***“Bioplastiche Innovative per un'economia circolare ed un futuro sostenibile: dalla produzione alla filiera del riciclo dei rifiuti organici”***

L'incontro partecipatissimo è stato strutturato in forma di brainstorming e discussione aperta tra le imprese e gli esperti provenienti dal mondo accademico e della ricerca, al fine di creare relazioni e reti di competenza e di innovazione sul tema delle *Bioplastiche e riciclo dei rifiuti organici*, tema di grande attualità e di grande interesse per l'industria agroalimentare regionale.

La recente Direttiva UE 2019/904 del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente, meglio conosciuta come Direttiva SUP (Single Use Plastics), come è noto ha imposto divieti e limitazioni alla vendita di alcuni articoli monouso in plastica. Gli articoli messi al bando sono: bastoncini cotonati, posate, piatti, cannucce ecc. In linea con la «Strategia europea per la plastica nell'economia circolare», la Direttiva SUP promuove approcci circolari che privilegiano prodotti e sistemi riutilizzabili sostenibili e non tossici, piuttosto che prodotti monouso, con l'obiettivo primario di ridurre la quantità di rifiuti prodotti. Inoltre la direttiva SUP contribuirà al conseguimento dell'*obiettivo 12 di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite (ONU): garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo*, che è parte dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'assemblea generale dell'ONU il 25 settembre 2015.

Gli stati membri dovranno recepire la direttiva a partire da luglio 2021 e In questo contesto le bioplastiche compostabili potrebbero avere un'ulteriore opportunità di affermarsi attraverso lo sviluppo di prodotti per il settore agro-alimentare sempre più innovativi.

Tuttavia, come ha recente affermato Assobioplastiche, è indubbio che la traiettoria di crescita del settore è “strettamente interconnessa con la raccolta del rifiuto organico e con il compostaggio industriale, che rappresenta il naturale fine vita dei manufatti compostabili, è in stretta relazione anche con l'agricoltura, sia per l'utilizzo di fonti rinnovabili e biomasse per la produzione di chimici di base e intermedi, sia come settore di impiego del compost prodotto dagli impianti e come mercato per i bioteli per la pacciamatura agricola».

Sono intervenuti:

Massimiliano Brillì, 3A-PTA s.c.ar.l.

Elisabetta Boncio, Sviluppo Umbria S.p.A.

Edoardo Pompo, Regione Umbria

Alessandra Santucci, ARPA Umbria

Stefano Mambretti, Novamont S.p.A.

Luca Bianconi, Polycart S.p.A.

Elena Veschi, Umbraplast s.r.l.

Federico Valentini, Agronomo, consulente ambientale – Senior advisor Consorzio Italiano Compostatori (C.I.C.)

Giovanni Gigliotti, Dipartimento di Ingegneria Civile ed Ambientale – Univ. degli Studi di Perugia.

Il seminario ha messo chiaramente in luce che il territorio regionale ospita eccellenze del mondo della ricerca che hanno messo a punto la composizione chimica delle bioplastiche che oggi tutti noi utilizziamo (shopper) come il DICA – Unipg sezione di Terni ed imprese leader del settore che rappresentano l'intera filiera delle bioplastiche dalla produzione della materia prima agricola, alla produzione del biopolimero da parte di Novamont SpA, all'utilizzo dello stesso per produrre bioplastiche per uso agroalimentare (es. Polycart e Umbraplast), fino alle imprese che gestiscono il compostaggio del rifiuto organico che in questo momento stanno affrontando le problematiche di una sempre maggiore presenza di bioplastiche compostabili in tale frazione.

La tematica è al centro dei prossimi Bandi Europei Bio Based Industry e nazionali sulla Bioeconomia ed Economia circolare. Per tale motivo si è deciso di strutturare uno specifico focus group sul tema con tutti gli attori regionali per poter meglio coordinarsi ed intercettare le prossime opportunità messe a disposizione dai fondi europei e nazionali.

Si allegano i seguenti documenti:

- programma dell'evento;
- documentazione fotografica;
- presentazioni dei relatori;
- registro presenze.

Programma dell'evento



Unione Europea
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale



REPUBBLICA ITALIANA



Regione Umbria



Programma Operativo Regionale
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale

Caffè dell'Innovazione:
***Bioplastiche Innovative per un'economia circolare ed un futuro sostenibile: dalla
produzione alla filiera del riciclo dei rifiuti organici***

Mercoledì 16 Ottobre 2019 ore 15:30
Hotel la Rosetta, Piazza Italia n.19, Perugia

La recente Direttiva UE 2019/904 del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente, meglio conosciuta come **Direttiva SUP (Single Use Plastics)**, come è noto ha imposto divieti e limitazioni alla vendita di alcuni articoli monouso in plastica. Gli articoli messi al bando sono: bastoncini cotonati, posate, piatti, cannucce ecc. In linea con la «**Strategia europea per la plastica nell'economia circolare**», la Direttiva SUP promuove approcci circolari che privilegiano prodotti e sistemi riutilizzabili sostenibili e non tossici, piuttosto che prodotti monouso, con l'obiettivo primario di ridurre la quantità di rifiuti prodotti. Inoltre la direttiva SUP contribuirà al conseguimento dell'obiettivo 12 di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite (ONU): *garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo*, che è parte dell'**Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile** adottata dall'assemblea generale dell'ONU il 25 settembre 2015.

Gli stati membri dovranno recepire la direttiva a partire da luglio 2021 e in questo contesto le bioplastiche compostabili potrebbero avere un'ulteriore opportunità di affermarsi attraverso lo sviluppo di prodotti per il settore agro-alimentare sempre più innovativi.

Tuttavia, come ha recente affermato *Assobioplastiche*, è indubbio che la traiettoria di crescita del settore è "strettamente interconnessa con la raccolta del rifiuto organico e con il compostaggio industriale, che rappresenta il naturale fine vita dei manufatti compostabili, è in stretta relazione anche con l'agricoltura, sia per l'utilizzo di fonti rinnovabili e biomasse per la produzione di chimici di base e intermedi, sia come settore di impiego del compost prodotto dagli impianti e come mercato per i bioteli per la pacciamatura agricola».

L'incontro, promosso da 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria nell'ambito del programma INNETWORK ha l'obiettivo di mettere a confronto idee, esperienze e competenze, del mondo della ricerca e delle Imprese regionali, sul tema delle bioplastiche e del loro impatto sul ciclo dei rifiuti organici.

15:30 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto

15:45 Saluti e introduzione

Massimiliano Brilli, 3A-PTA s.c.ar.l.
Elisabetta Boncio, Sviluppumbria S.p.A.
Edoardo Pompo, Regione Umbria

16:15 *Bioplastiche Innovative per un'economia circolare ed un futuro sostenibile: dalla produzione alla filiera del riciclo dei rifiuti organici*

Alessandra Santucci, ARPA Umbria
Christian Garaffa, Novamont S.p.A.
Luca Bianconi, Polycart S.p.A.
Elena Veschi, Umbraplast s.r.l.
Federico Valentini, Agronomo, consulente ambientale – Senior advisor Consorzio Italiano Compostatori (C.I.C.)
Giovanni Gigliotti, Dipartimento di Ingegneria Civile ed Ambientale - Università degli Studi di Perugia

18:00 Dibattito con gli intervenuti

18:30 Conclusione dei lavori

Modera: *Luciano Concezzi*, 3A-PTA s.c.ar.l.

Per esigenze logistiche si prega di far pervenire la propria adesione alla segreteria organizzativa ai seguenti recapiti: Tel.: 075-8957254, e-mail: innovazione1@parco3a.org – www.parco3a.org

Evento organizzato in collaborazione con La Federazione Regionale degli Ordini degli Agronomi e Forestali - FODAF Umbria

Documentazione fotografica



Presentazioni dei relatori

Alessandra Santucci, ARPA Umbria

Stefano Mambretti, Novamont S.p.A.

Luca Bianconi, Polycart S.p.A.

Federico Valentini, Senior advisor Consorzio Italiano Compostatori (C.I.C.)

Giovanni Gigliotti, DICA - UNIPG

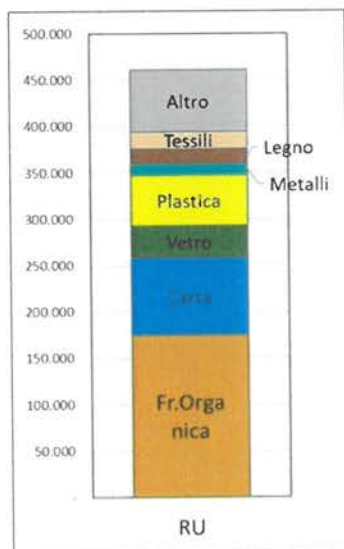


Ciclo di gestione dei rifiuti organici della raccolta differenziata

Alessandra Santucci – Sezione regionale Catasto Rifiuti

«Bioplastiche innovative per un'economia circolare ed un futuro sostenibile: dalla produzione alla filiera del riciclo dei rifiuti organici»
Perugia, 16 ottobre 2019

Rifiuti urbani Umbria anno 2018

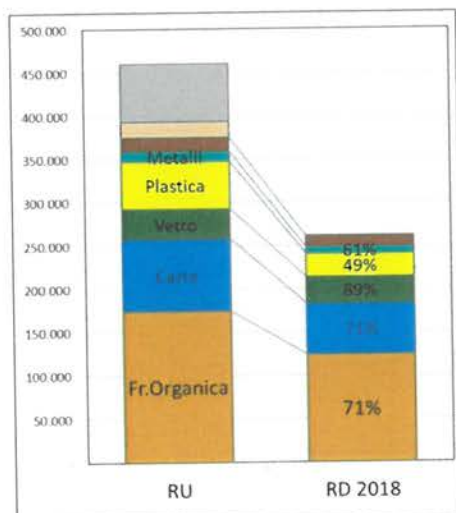


Produzione RU anno 2018
= 460.523 t

Frazione Organica:
➤ 38% RU 2018



Intercettazione con RD anno 2018 delle principali frazioni



Frazione Organica:

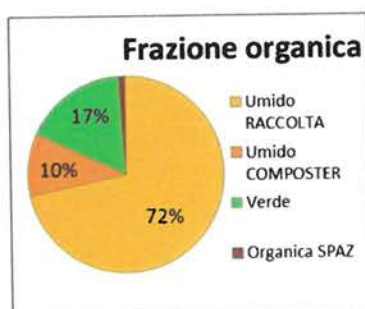
➤ 38% RU 2018

➤ 42% RD 2018



Frazione organica della Raccolta Differenziata anno 2018

FRAZIONE ORGANICA Raccolta Differenziata anno 2018 = 124 mila t
(42% della RD)



Umido RACCOLTA	89 mila t
Umido COMPOSTER	13 mila t
Verde	21 mila t
Organica SPAZ	1 mila t

Cosa va nell'umido?

- Gli scarti e gli avanzi di cucina
- Fiori secchi e recisi, erba (se in piccole quantità)
- Carta da cucina, tovaglioli di carta
- Filtri di the, tisane
- Cialde di caffè compostabili
- Pezzetti di legno, paglia, segatura
- La plastica compostabile (piatti/bicchieri/posate compostabili...)



Frazione organica della Raccolta Differenziata anno 2018

RIFIUTI ORGANICI

Dove?

Utilizza i contenitori con il Coperchio Marrone

Come?

Chiudi i rifiuti in buste biodegradabili

Cosa?

- Scarti di cibo freddi e ingigocciati, crudi o cucinati
- Scarti di frutta e verdura
- Alimenti scaduti (previ di confezione)
- Fondi di caffè, filtri di tè ed altre bevande ad infusione
- Foglie e fiori secchi, piante, terriccio dei travi
- Tovagliolini o fazzoletti di carta in carta
- Segatura e cenere di legno (ben spenti)
- Carta assorbente da cucina, carta bagnata o umida
- Lettiere di cani e gatti (se biodegradabili)

SERVIZI - RACCOLTA DIFFERENZIATA PORTA A PORTA ORGANICO UMIDO

SCARTI DI CUCINA, AVANZI DI CIBO, FIORI RECISI, ALIMENTI AVARIATI, GUSCI DI UOVA, PICCOLE OSSA, SCARTI DI FRUTTA E VERDURA, FONDI DI CAFFÈ, FILTRI DI THE, LETTIERE DI ANIMALI DOMESTICI, TOVAGLIOLI, FAZZOLETTI SPORCHI, CENERI SPENTE DI CAMINETTI.

ORGANICO
Sì | residui alimentari e scarti di cibo, frutta e verdura, gusci d'uovo, fondi di caffè, filtri di tè, pane, foglie, fiori recisi, piante, terriccio dei rinvasi, carta sporca di cibo, tovaglioli, salviette e fazzoletti di carta, tappi di sughero, cenere di legno
NO | tutto ciò che non è di origine animale o vegetale, le deiezioni canine e le lettiere dei gatti.
UTILIZZARE SOLO I SACCHETTI IN MATERIALE COMPOSTABILE e BIOCOMPOSTABILE NON INSERIRE SACCHETTI IN PLASTICA NÉ MASTELLO MARRONE

UMIDO ORGANICO

COSA CONFERIRE:

- PENNE, PIUME
- SCARTI DI VERDURA E FRUTTA
- AVANZI DI CIBO
- FONDI DI CAFFÈ E FILTRI DI THE
- PANE VECCHIO
- GUSCI D'UOVO
- PASTA
- SALVIETTE/TOVAGLIOLI DI CARTA UNTE
- OSSI E LISCHE
- NOCCIOLI DELLA FRUTTA
- TAPPI IN SUGHERO

IMITANDO LA NATURA POSSIAMO TRASFORMARE QUESTI SCARTI IN UN ECCELLENTE CONCIME PER LA TERRA IL COMPOST



Frazione organica della Raccolta Differenziata anno 2018

Dove?

RACCOLTA ORGANICO LUNEDÌ-MERCOLEDÌ-VENERDÌ

Resti di cibo, scarti di frutta e verdura, gusci di uova, filtri the/camomilla, fondi del caffè, fazzoletti e tovaglioli di carta, cartoni pizza in piccoli pezzi, gusci di molluschi, stoviglie compostabili, cenere spenta (piccole quantità).
Utilizzare solo buste biodegradabili e/o compostabili. È vietato inserire rifiuti non organici, rifiuti liquidi, sfalci e potature.

Cosa?

Cosa si può gettare

Di seguito l'elenco dei principali materiali conferiti nel contenitore dell'organico.

<ul style="list-style-type: none"> Alimenti avariati Avanzi di cucina crudi o cotti Bottiglie in bio-plastica Buste in mater-bi o compostabili Bustine del tè Carta assorbente da cucina Cenere di sigaretta (senza filtro) Ceneri spente di caminetti Cialde del caffè in stoffa/carta Croste di formaggio Fazzoletti di carta usati Fiammiferi Fiori secchi o recisi Fondi di caffè 	<ul style="list-style-type: none"> Gusci d'uovo e f... Lettiere compos... Lische di pesce Noccioli e torsol... Ossi Pannolini compo... Piume di pollame Potature di piccole dimensioni Segatura pulita Sementi, semenze, semi Stecchino in legno dei gelati Stoviglie in mater-bi o compostabili Stuzzicadenti Tovaglioli di carta usati
---	--

Contenitore organico

<p>Cosa mettere</p> <ul style="list-style-type: none"> avanzi di cibo (gusci d'uovo, pane raffermo, ossa, resti di pesce e carne, frutta e verdura) caffè carta da cucina bianca, tovaglioli di carta fiori secchi e recisi, erba (se in piccole quantità) filtri di the, tisane pezzetti di legno, paglia, segatura, cenere di legna spenta piatti/bicchieri/posate biodegradabili 	<p>Cosa non mettere</p> <p>di cibo, frutta e verdura, gusci d'uovo, ... e, foglie, fiori recisi, piante, terriccio dei tovaglioli, salviette e fazzoletti di carta, egna origine animale o vegetale, le deiezioni e TTI IN MATERIALE COMPOSTABILE e SeRiRe SACCHETTI IN PLASTICA NÉ L.</p>
--	--

UMIDO ORGANICO

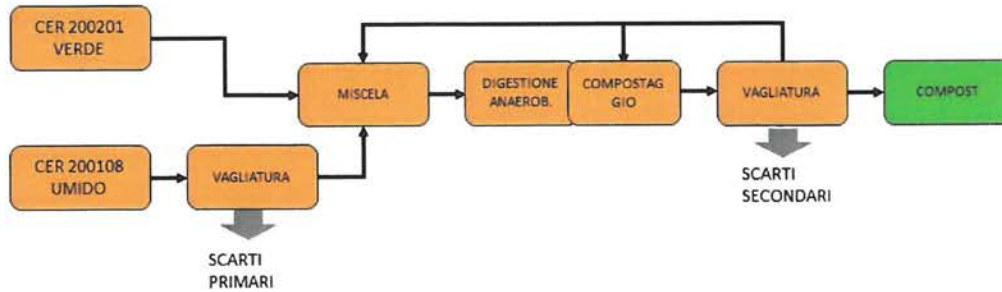
COSA CONFERIRE:

- PENNE, PIUME
- SCARTI DI VERDURA E FRUTTA
- AVANZI DI CIBO
- FONDI DI CAFFÈ E FILTRI DI THE
- PANE VECCHIO
- GUSCI D'UOVO
- PASTA
- SALVIETTE/TOVAGLIOLI DI CARTA UNTE
- OSSI E LISCHE
- NOCCIOLI DELLA FRUTTA
- TAPPI IN SUGHERO

IMITANDO LA NATURA POSSIAMO TRASFORMARE QUESTI SCARTI IN UN ECCELLENTE CONCIME PER LA TERRA IL COMPOST

151

GESTIONE RIFIUTI ORGANICI RD: UMIDO e VERDE



DGR 1362/2017

fissa "...i criteri tecnici per il rilascio di autorizzazioni per gli impianti di trattamento della frazione organica umida da Raccolta Differenziata.”:

3 standard minimi operativi degli impianti di trattamento della frazione organica:

- ✓ SCARTO totale (somma di scarto primario e secondario) \leq 25% del peso dei rifiuti in ingresso; viene prevista una tolleranza massima del 5% in fase di prima applicazione.
- ✓ Il valore minimo di COMPOST prodotto \geq 20% del peso dei rifiuti in ingresso; nel caso di impianti che effettuano anche il trattamento anaerobico viene prevista la possibilità di una riduzione di questa quota.
- ✓ La percentuale di parte strutturante utilizzata (rifiuti verdi) non deve essere inferiore al 30% in peso; in tale quota può essere contabilizzato anche il materiale strutturante di ricircolo proveniente dalle sezioni di raffinazione.



IMPIANTI DI COMPOSTAGGIO autorizzati a gestire CER 200108 da RD

IMPIANTO	PROCESSO	Data AIA	Stato Attività	Capacità max t/anno	Vagliatura ingresso	Ricircolo scarti secondari	RD UMBRIA gestito 2018 t	PRODOTTI
ASJA AMBIENTE	DA + COMP	10/01/2017	Da giugno 2018	53.500	SI BIOSEPARATORE	TOTALE	14.246	Compost BIOGAS → Biometano
BELLADANZA	DA + COMP	13/06/2016	Da agosto 2018	25.000 (compreso D8)	No	PARZIALE	2.734	Compost BIOGAS → Energia elettrica
GREENASM	DA + COMP	16/04/2018	Attivo	40.000	SI BIOSEPARATORE	PARZIALE	21.857	Compost BIOGAS → Energia elettrica
LE CRETE	DA + COMP	{08/2011 5/07/2018}	Attivo	80.000 (compreso D8)	SI BIOSEPARATORE	PARZIALE	9.568	Compost BIOGAS → Energia elettrica
PIETRAMELINA	COMP	27/10/2017	Sospesa	46.000	SI VAGLIO	No	15.689	Compost
Totale capacità autorizzata				244.500			66.769	



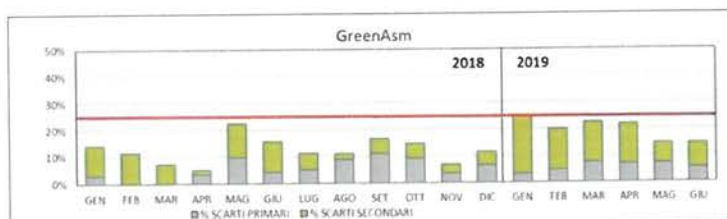
STANDARD MINIMI DGR 1362/2017: % SCARTI

DGR 1362/2017: SCARTI < 25%

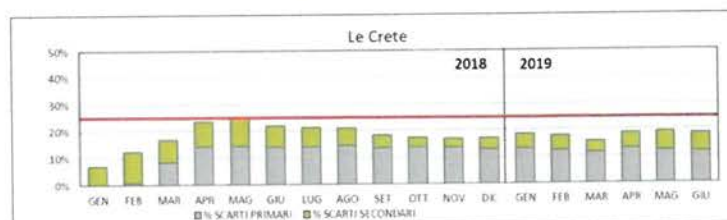
ASJA AMBIENTE	2018	1 SEM 2019
% SCARTI PRIMARI	10%	9%
% SCARTI SECONDARI	0%	1%
% SCARTI TOTALI	10%	10%
% SCARTI PRIMARI vs CER 200108	14%	13%



GreenAsm	2018	1 SEM 2019
% SCARTI PRIMARI	5%	6%
% SCARTI SECONDARI	7%	13%
% SCARTI TOTALI	12%	19%
% SCARTI PRIMARI vs CER 200108	6%	7%



Le Crete	2018	1 SEM 2019
% SCARTI PRIMARI	11%	12%
% SCARTI SECONDARI	7%	6%
% SCARTI TOTALI	18%	18%
% SCARTI PRIMARI vs CER 200108	15%	17%



Qualità del rifiuto organico – CER 200108

DGR 1362/2017: Obbligo per i gestori degli impianti di trattamento di rilevazione della qualità della frazione organica (CER 200108)

Frequenze analisi merceologiche:

- 1 volta l'anno per comuni o bacini di utenza con popolazione inferiore a 10.000 abitanti;
- 4 volte all'anno per comuni o bacini di utenza con popolazione superiore a 10.000 abitanti ed inferiore a 100.000 abitanti;
- 8 volte all'anno (1 rilevazione ogni 45 giorni) per comuni o bacini di utenza con popolazione superiore a 100.000 abitanti



Meccanismo di premialità/penalità commisurato alla presenza materiali non compostabili (MNC)

- 1) MNC < 5%
- 2) MNC = 5%-10%
- 3) MNC > 10%

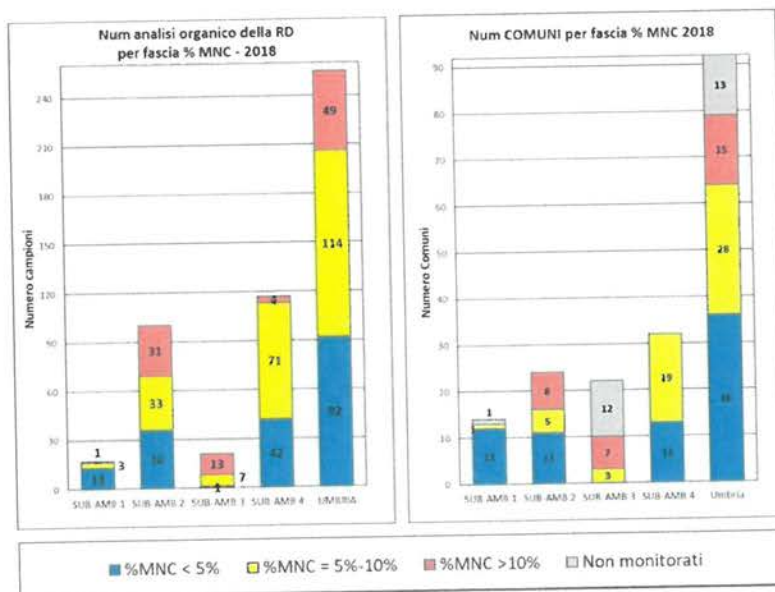


Analisi merceologiche CER 200108 – Prescrizioni AIA

IMPIANTO	Num. analisi/anno per fascia di popolazione conferitore			
	< 5.000	5-10.000	10-100.000	> 100.000
COMP. ASJA AMBIENTE	1/3	1	4	8
COMP. BELLADANZA	1	1	4	8
COMP. CASONE	1/3	1	4	8
COMP. GREENASM	1	1	4	8
COMP. LE CRETE	1	1	4	8
COMP. PIETRAMELINA	1/3	1	4	8
STOCCAGGIO PONTE RIO	1	1	4	8

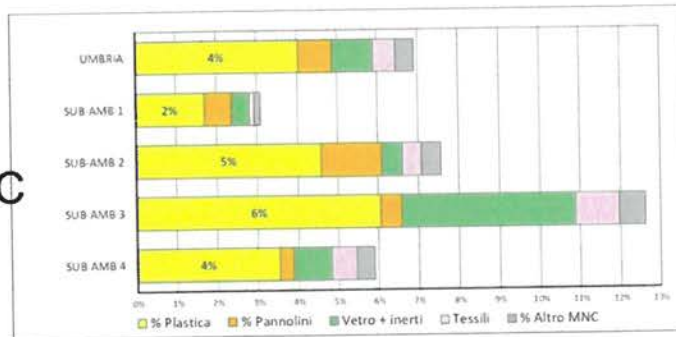


Risultati analisi merceologiche anno 2018 per fascia di qualità

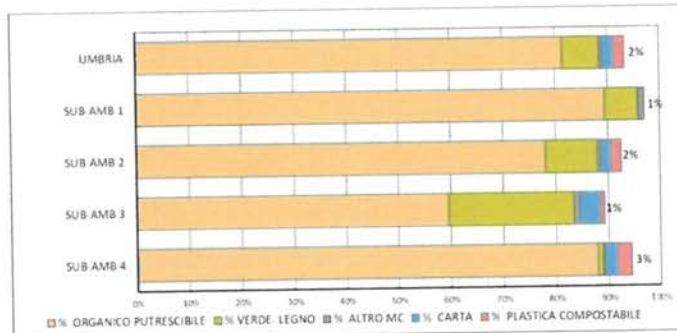


Composizione media CER 200108 analisi anno 2018

MNC



MC



GESTIONE COMPOSTABILI

Direttiva 2019/904

sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente

Riduzione consumo plastica monouso e divieto immissione sul mercato di alcuni prodotti plastica monouso quali piatti e posate, contenitori per alimenti in polistirolo e prodotti in plastica oxo-degradabile (Entro 3 luglio 2021)



Maggiore utilizzo di contenitori e stoviglie riutilizzabili (in plastica, in alluminio...)

Sostituzione dei prodotti in plastica monouso con prodotti in bioplastica biodegradabile e compostabile

Sensibile incremento delle bioplastiche nel rifiuto organico avviato a compostaggio

Gli imballaggi in bioplastica biodegradabile e compostabile, certificati secondo le norme europee EN 13432 ed EN 14995, una volta conferiti nella frazione dell'umido grazie al processo di riciclaggio organico, diventano compost.

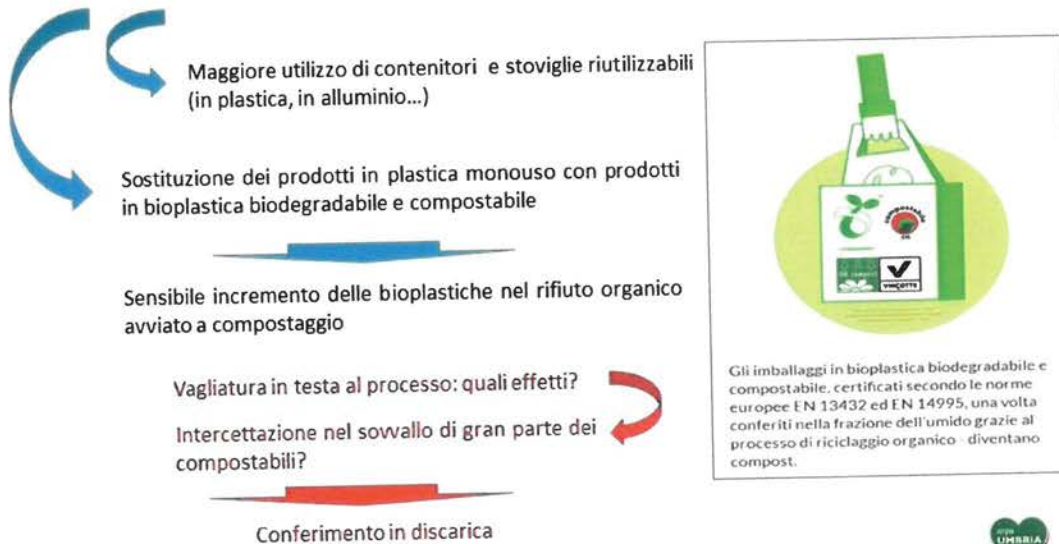


GESTIONE COMPOSTABILI

Direttiva 2019/904

sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente

Riduzione consumo plastica monouso e divieto immissione sul mercato di alcuni prodotti plastica monouso quali piatti e posate, contenitori per alimenti in polistirolo e prodotti in plastica oxo-degradabile (Entro 3 luglio 2021)



OSSERVATORIO REGIONALE RIFIUTI (LR 11/2009) - Riunione maggio 2019

Monitoraggio di:

- modalità di conferimento del rifiuto organico ovvero natura del sacchetto di conferimento che viene utilizzato dagli utenti,
- incidenza dei compostabili (imballaggi, stoviglie, etc) nel rifiuto raccolto,
- incidenza dei compostabili (imballaggi, stoviglie, etc) nello scarto della vagliatura iniziale.

Confronto con gestori degli impianti di compostaggio ed altri soggetti del settore al fine di individuare possibili soluzioni

NUOVE PRESCRIZIONI AIA: PIANO ANALISI MERCEOLOGICHE

RIFIUTO CER 200108 in ingresso e su SOVVALLO vagliatura iniziale (SCARTO PRIMARIO):

Rilevazione distinta dei quantitativi delle seguenti frazioni:

Tra i MNC (Materiali Non Compostabili):

- Sacchetti di conferimento in plastica;
- Plastica (imballaggi + altra plastica)

Tra i MC (Materiali Compostabili):

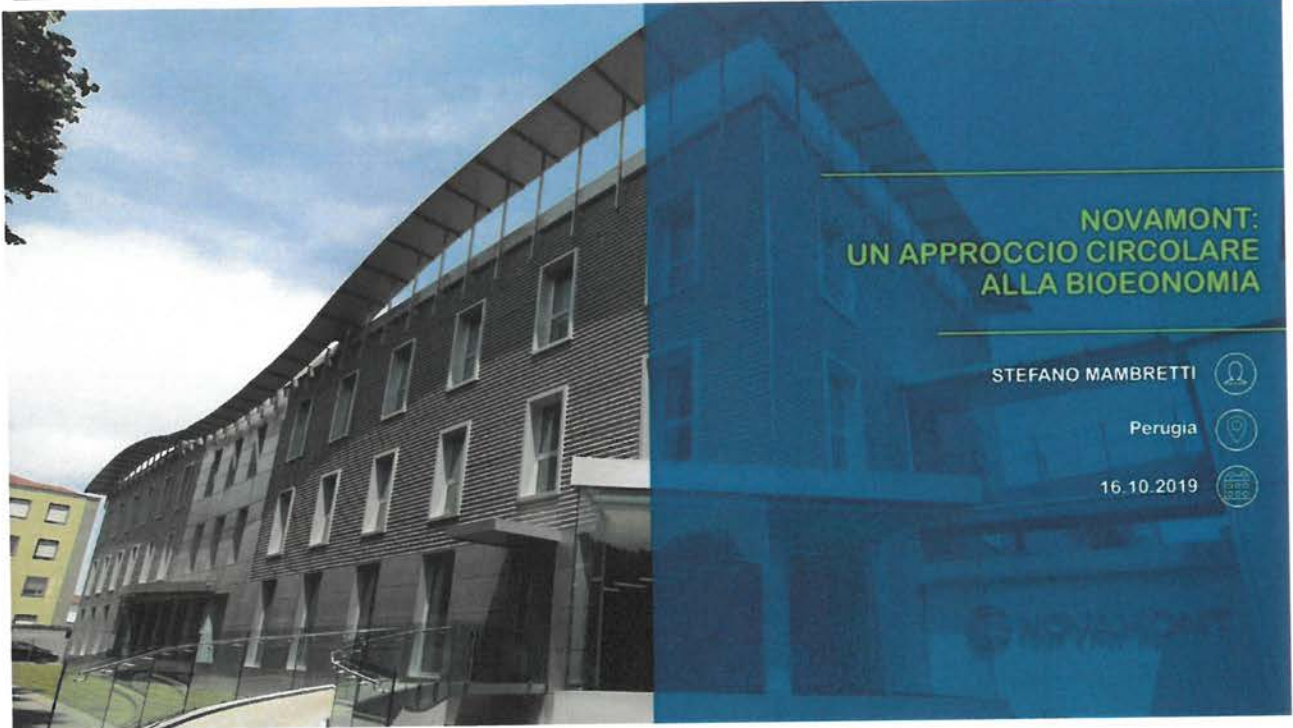
- Sacchetti di conferimento compostabili;
- "Bioplastica interna" (imballaggi, stoviglie compostabili, etc conferite all'interno del sacchetto).



The diagram illustrates a circular economy process for bioplastics. It features a central circular flow with several stages: 'Raw materials' (orange arrow pointing right), 'Design' (orange arrow pointing right), 'Production' (dark red arrow pointing right), 'Distribution' (dark red arrow pointing right), 'Consumption use, reuse, repair' (dark red arrow pointing right), 'Recycling' (dark red arrow pointing right), and 'Waste management' (dark red arrow pointing right). A blue arrow labeled 'Recycling' points from the 'Waste management' stage back to the 'Raw materials' stage, completing the cycle. The text 'Grazie per l'attenzione' is written in a cursive font across the center of the diagram. In the top right corner of the slide, there is a logo for 'REGIONE UMBRIA' with the text 'Prestazioni Regionali per la Promozione Agricola dell'Umbria'.

Grazie per l'attenzione

**«Biplastiche innovative per un'economia circolare ed un futuro sostenibile:
dalla produzione alla filiera del riciclo dei rifiuti organici»
Perugia, 16 ottobre 2019**



**NOVAMONT:
UN APPROCCIO CIRCOLARE
ALLA BIOECONOMIA**

STEFANO MAMBRETTI

Perugia

16.10.2019



“NUOVO RECORD DELLE EMISSIONI DI CO₂”

30 OTTOBRE 2017

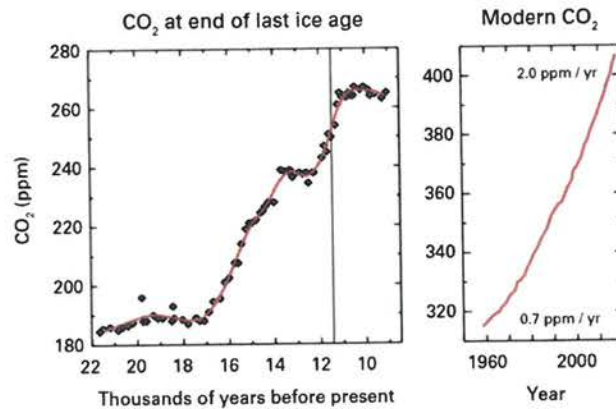
2

La concentrazione di CO₂ nel 2016 ha raggiunto il livello più alto degli ultimi 800mila anni.

Le emissioni delle attività umane, combinate con gli effetti del fenomeno El Niño, nel 2016 hanno portato la concentrazione globale di CO₂ a 403.3 ppm. Nel 2015 erano 400.00 ppm.

La concentrazione di CO₂ attualmente è al 145% dei livelli pre-industriali (prima del 1750).

*World Meteorological Organization's
Greenhouse Gas Bulletin, 30th October
2017*



STOCK DI CARBONIO NEL TOPSOIL DEL PIANETA

3

LA MATERIA ORGANICA DEL SUOLO È FONDAMENTALE PER IL PERSEGUIMENTO DI MOLTI OBIETTIVI DELL'AGENDA 2030 (TERRA, ACQUA, BENESSERE DEI SUOLI E RISCALDAMENTO GLOBALE)

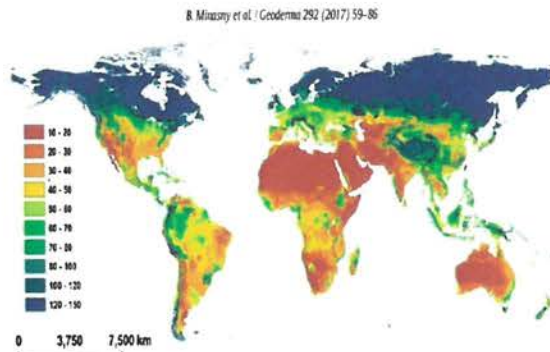


Fig. 2. Soil C stocks of the world's topsoil (0-0.3 m) in tonne C per hectare. The map was generated based on global datasets of C stock from the study of Stockmann et al. (2015).

24% del suolo globale è degradato a vari livelli, compreso il 50% dei suoli agricoli [fonte: Bai et al., 2013]

1500 miliardi di tonnellate di carbonio potrebbero essere restituite ai terreni agricoli che rappresentano il 4% del totale dei suoli [fonte: IPCC, 2014]

1,2 miliardi di tonnellate di carbonio sono contenute nella SOM, due volte la quantità di CO₂ presente in atmosfera [fonte: IPCC, 2013]

Ogni anno le produzioni agricole in Africa, Asia e Sud America potrebbero aumentare da **24-40** MT l'anno aumentando la SOM di 1t/ha [fonte: Lal, 2006]

1,2 miliardi di \$ è la perdita economica della produzione agricola dovuta alla degradazione dei suoli [fonte: FAO, 2006]

L'INIZIATIVA 4 PER MILLE, IL SUOLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E IL CLIMA, E' STATA LANCIATA ALLA COP21 CON L'OBIETTIVO DI AUMENTARE LO STOCK DI MATERIA ORGANICA DEL SUOLO DEL 4X1000 ALL'ANNO (O 0,4%) PER COMPENSARE L'EMISSIONE GLOBALE DI GAS SERRA DERIVANTE DA FONTI ANTROPOGENICHE

GAS EFFETTO SERRA E (IN)SICUREZZA ALIMENTARE

4

Le emissioni globali di gas a effetto serra e l'adattamento al cambiamento climatico potrebbero prevenire gli effetti sulla fame a livello globale e contribuire a rendere le persone meno vulnerabili all'insicurezza alimentare.

Il mancato adattamento, insieme all'aumento delle emissioni di gas a effetto serra, potrebbero porre milioni di persone a rischio di fame e malnutrizione.

Met Office and the UN World Food Programme (WFP), January 2016

ELEVATE EMISSIONI, SENZA ADATTAMENTO



BASSE EMISSIONI, CON ADATTAMENTO



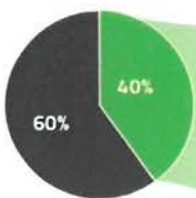


IL RIFIUTO ORGANICO GENERA POSTI DI LAVORO

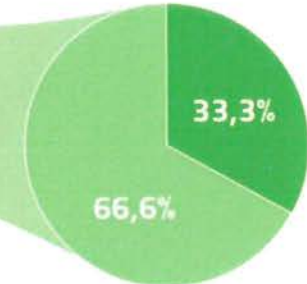
FONTE: ECN (EUROPEAN COMPOST NETWORK)

5

RIFIUTO TOTALE



RIFIUTO ORGANICO TOTALE



POSTI DI LAVORO POTENZIALI NEL SETTORE DEL RIFIUTO ORGANICO



AREE RURALI
1 POSTO DI LAVORO/1380 T R. ORGANICO



AREE URBANE
1 POSTO DI LAVORO/4500 T R. ORGANICO



RIFIUTO ORGANICO NEI RSU EU28 (96MT ANNO)



RIFIUTO ORGANICO UTILIZZATO



ALTRI RIFIUTI



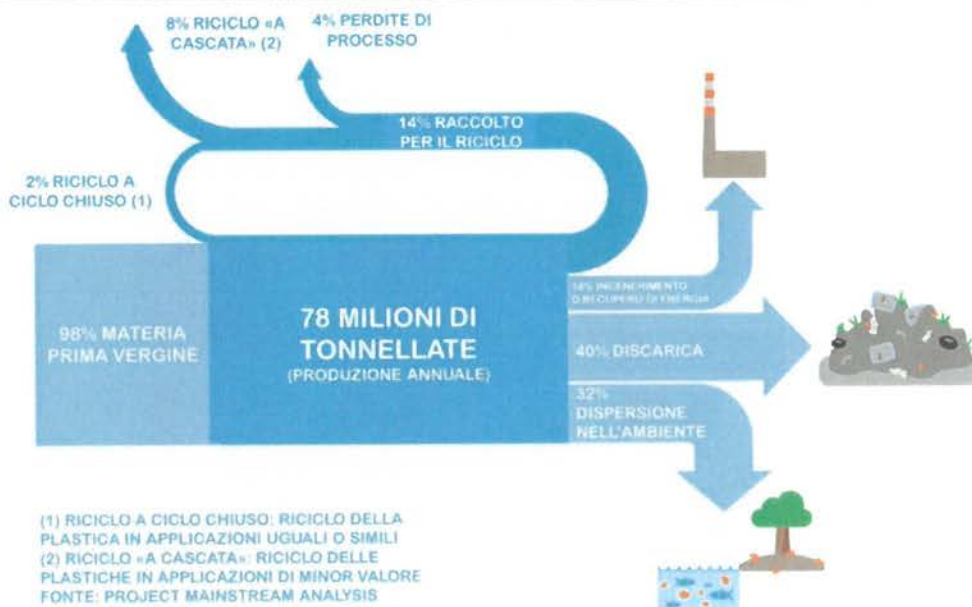
RIFIUTO ORGANICO NON UTILIZZATO



FLUSSI GLOBALI DEGLI IMBALLAGGI IN PLASTICA

FONTE: ELLEN MACARTHUR FOUNDATION 2016 (DATI 2013)

6





BIOECONOMIA COME RIGENERAZIONE TERRITORIALE

I TRE PILASTRI DELLA STRATEGIA NOVAMONT PER RICONNETTERE ECONOMIA E SOCIETÀ

7



- ATTRAVERSO LA TRASFORMAZIONE DI TECNOLOGIE PRIME AL MONDO IN FLAGSHIPS.
- BIORAFFINERIE INTESE COME «INFRASTRUTTURE DI BIOECONOMIA» CONNESSE CON LE AREE LOCALI E TRA LORO INTERCONNESSE.



- ATTRAVERSO LA VALORIZZAZIONE DI TERRENI MARGINALI E NON IN CONCORRENZA CON LE PRODUZIONI DI CIBO.
- INTEGRATE CON IL TERRITORIO E COLLEGATE CON LE INFRASTRUTTURE DI BIOECONOMIA.



- SVILUPPATI PER RISOLVERE REALI SFIDE SOCIALI.
- ELEMENTI DI UN SISTEMA PER DARE SOLUZIONI CONCRETE A PROBLEMI CON RICADUTE PIÙ AMPIE DEL SEMPLICE PRODOTTO.

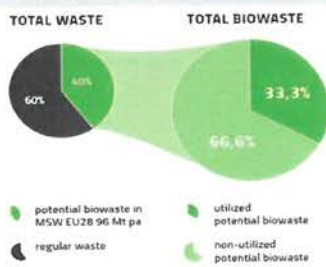


TRASFORMARE UN PROBLEMA IN UN'OPPORTUNITÀ

FONTI: EUROPEAN COMPOST NETWORK, BUDIMAN MINASNY ET AL. (2017)

8

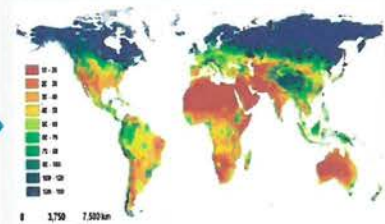
RIFIUTO ORGANICO IN DISCARICA



SVILUPPO DI SISTEMI DI RACCOLTA DIFFERENZIATA DEL RIFIUTO ORGANICO ATTRAVERSO L'UTILIZZO DI BIOPLASTICHE



COMPOST COME DRIVER PER LA FERTILITÀ DEI SUOLI

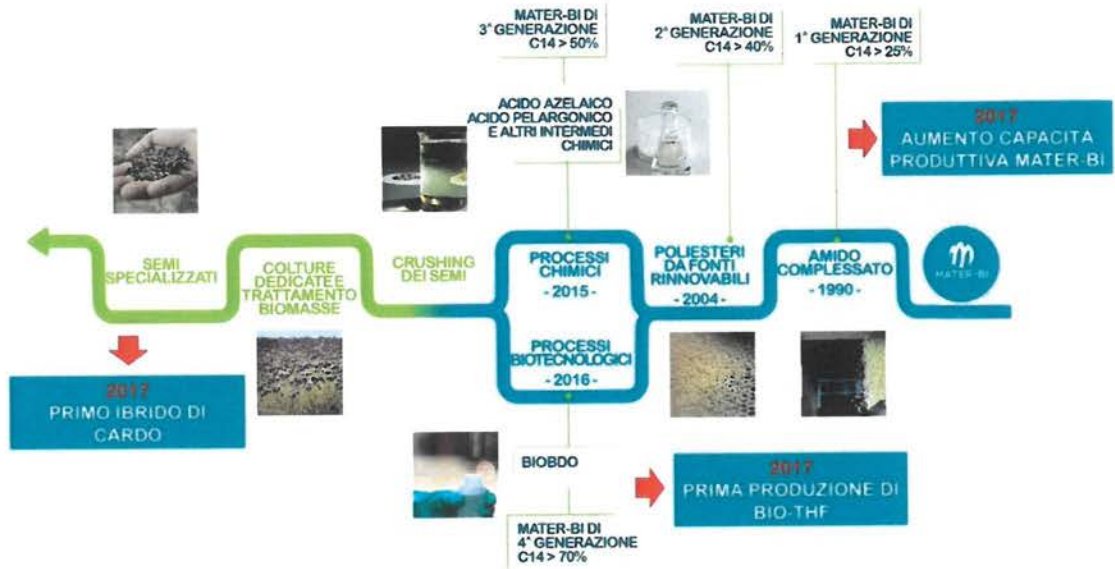




TECNOLOGIE PROPRIETARIE NOVAMONT

INTEGRAZIONE A MONTE 1989-2017: FILIERAINTEGRATA DELLE BIOPLASTICHE E DEI BIOCHEMICALS

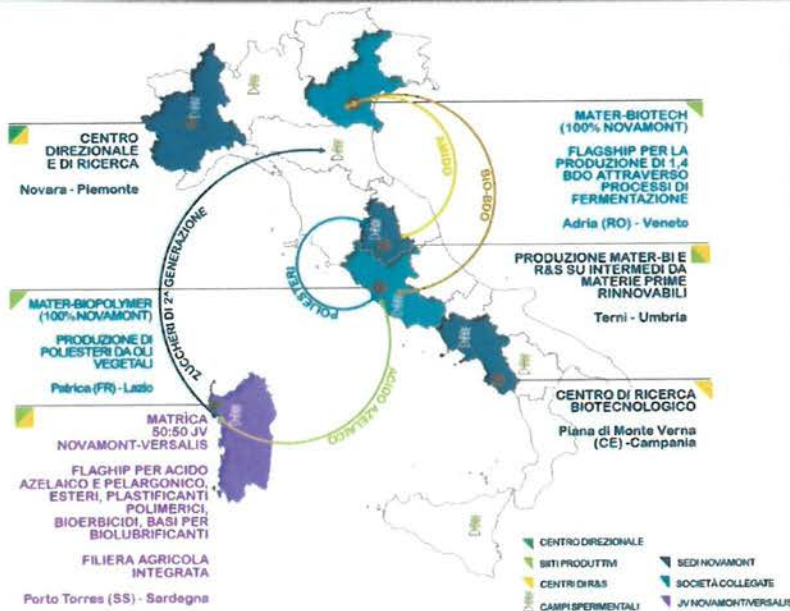
9



LE INFRASTRUTTURE DI BIOECONOMIA IN ITALIA

IL NETWORK NOVAMONT PER LA FILIERA DELLE BIOPLASTICHE, DELLE PROTEINE E DEI BIOCHEMICALS

10



DA CENTRO DI RICERCA NEL 1996 A...

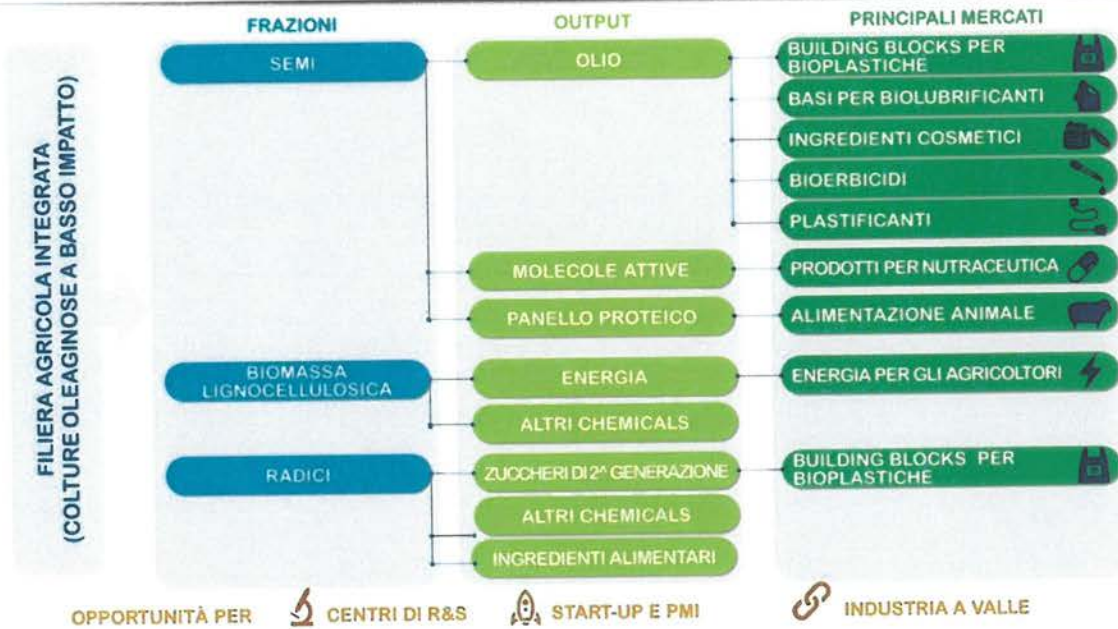
- Pioniere e leader mondiale nello sviluppo di bioplastiche e di bioprodotto
- Fatturato (2016): 170M€
- Persone >600
- 3 centri di R&S
- 20% degli addetti impiegato in attività di R&S
- >7% del fatturato destinato alla R&S
- Circa 1.000 brevetti
- 4 siti produttivi
- 4 nuove tecnologie in funzione



NUOVI PRODOTTI PER LA QUALITÀ DELL'AMBIENTE

11

E OPPORTUNITÀ DI BUSINESS COLLEGATE LUNGO TUTTA LA FILIERA



IL CASO STUDIO DELLE BIOPLASTICHE NOVAMONT

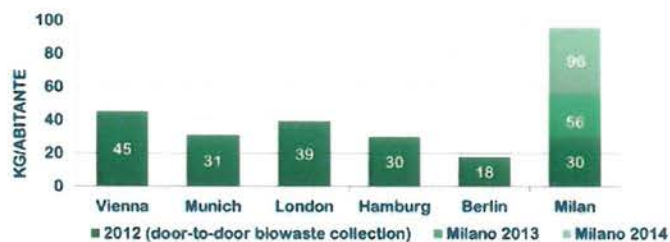
12



LE ATTIVITÀ PIONIERISTICHE SUI SACCHI PER ASPORTO MERCI BIODEGRADABILI E SUI SACCHI PER LA RACCOLTA DEL RIFIUTO ORGANICO E LA LORO FILIERA IN ITALIA STANNO DIVENTANDO UN CASO DIMOSTRATIVO DI DIMENSIONI RILEVANTI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE E LA CRESCITA CULTURALE

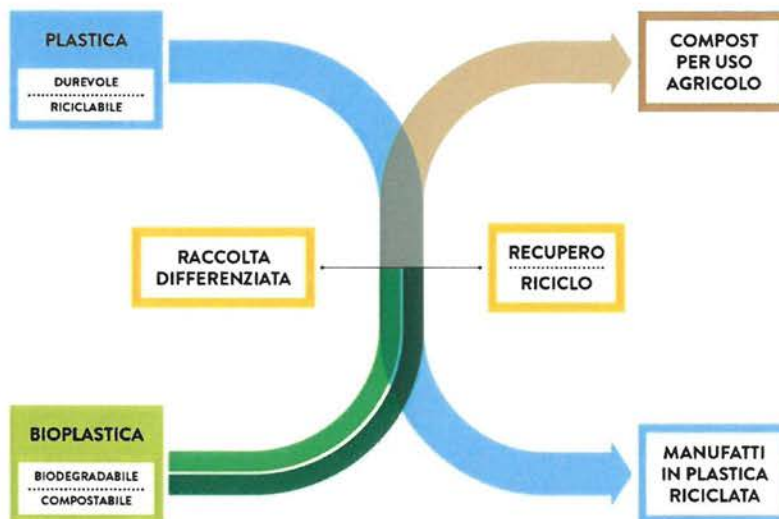
- Ridisegno di interi settori applicativi
- Influenza sul modo di produrre le materie prime attraverso l'integrazione di intere filiere agroindustriali
- Ripensamento delle modalità di utilizzo e di smaltimento dei prodotti
- Estensione dell'attività di ricerca dai laboratori di R&S alle aree locali
- Definizione di standard affidabili

RACCOLTA DIFFERENZIATA DEL RIFIUTO ORGANICO IN ITALIA NEL 2016 13
 DATI CIC 2016 E IL CASO STUDIO DI MILANO



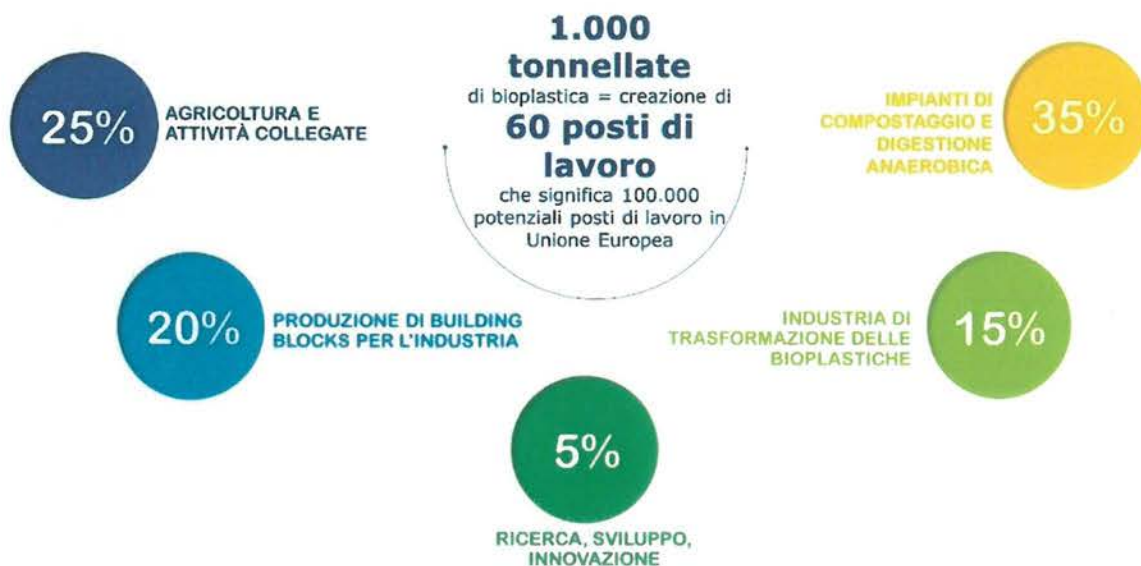
L'80% DELL'INQUINAMENTO DEI MARI PROVIENE DALLA TERRAFERMA 14
 L'EFFICACIA DI UNA CORRETTA E INTEGRATA GESTIONE DI PLASTICHE E BIOPLASTICHE

- PRINCIPI DELL'ECONOMIA CIRCOLARE**
- 1** Preservare e incrementare il capitale naturale controllando gli stock limitati e bilanciando i flussi di risorse rinnovabili
 Azioni: rigenerare, virtualizzare, sostituire
 - 2** Ottimizzare il rendimento delle risorse favorendo la circolazione di prodotti, di componenti e di materiali al loro livello di utilità massima e in ogni momento sia in cicli tecnici che biologici
 Azioni: rigenerare, condividere, ottimizzare, circolarità
 - 3** Migliorare l'efficacia del sistema individuando ed eliminando le esternalità negative.
 Azioni: tutte le azioni precedenti.



Fuente: Ellen MacArthur Foundation: "Towards a circular economy: business rationale for an accelerated transition", 2016.

€ CREAZIONE DI POSTI DI LAVORO LUNGO TUTTA LA FILIERA 15



**«UN APPROCCIO CIRCOLARE ALLA BIOECONOMIA.
UN'OPPORTUNITÀ PER DECARBONIZZARE L'ECONOMIA E
RICONNETTERLA CON LA SOCIETÀ»**

C'è di mezzo molto più dell'industria e dell'agricoltura in questa riconnessione: c'è l'antidoto contro la crescente povertà che alimenta i populismi, mettendo a repentaglio le nostre stesse democrazie. Il tessuto sociale non è qualcosa di separato dal mondo industriale: industria, agricoltura, ambiente, accademia e scuola, istituzioni, mondo del consumo e del lavoro devono collaborare insieme per un progetto comune di sviluppo in cui la collaborazione virtuosa, in un momento di così alta criticità su molti fronti, può prendere il posto di sterili battaglie di posizione.

CATIA BASTIOLI

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

www.novamont.com

NUOVI BIOPRODOTTI DISPONIBILI

I RISULTATI TANGIBILI DELLE INFRASTRUTTURE DI BIOECONOMIA PRESENTI OGGI IN ITALIA

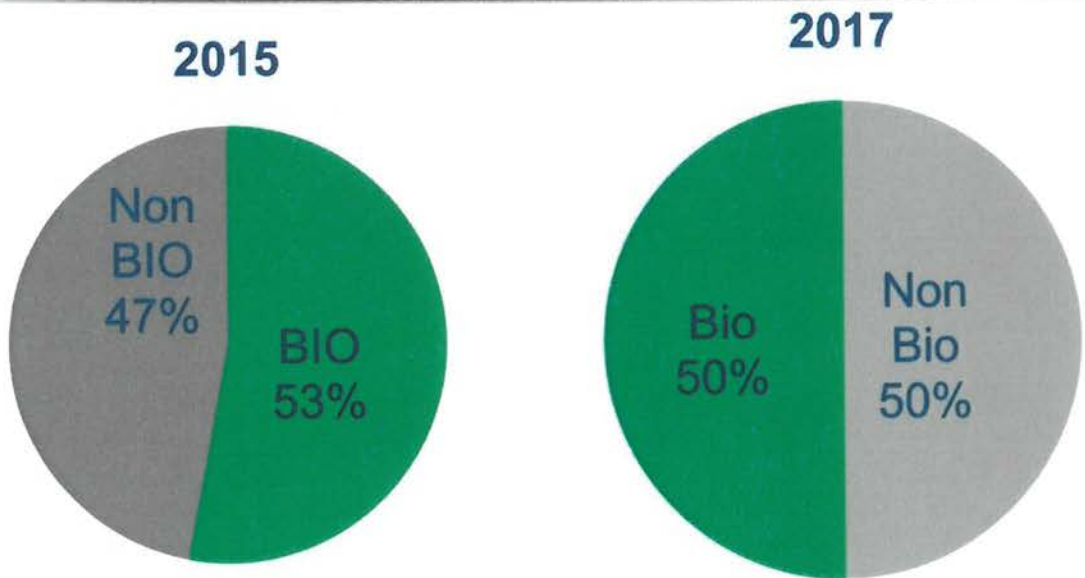
17



- MATER-BIOTECH**
- Rigenerazione di un sito abbandonato AD Adria (RO), dopo la chiusura di un impianto di fermentazione nel 2006
 - Prima produzione industriale al mondo di 1.4 BDO direttamente da zuccheri
 - Investimento > 100 milioni €
 - Capacità produttiva: 30.000 ton/y
 - 75 addetti + 150 impiegati in attività satellite (180-200 a regime, dal 2017)
 - 300 persone, 100 aziende hanno lavorato alla riconversione del sito (2014-2016)

Sacchi utilizzati per il conferimento del rifiuto organico

18



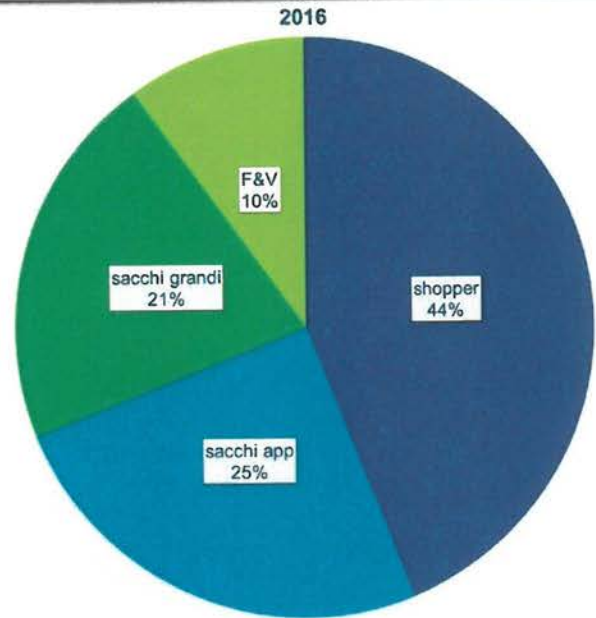


Tipologia di manufatti usati

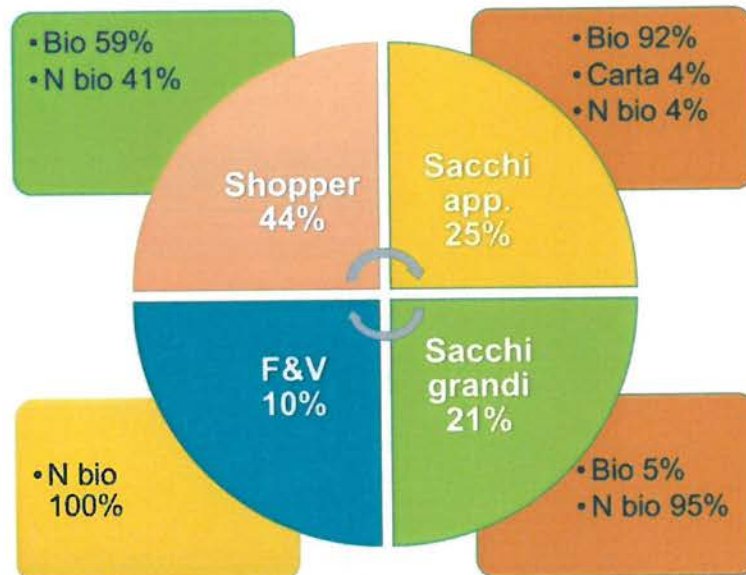
Qual è la tipologia di sacco preferita per conferire l'organico

19

- L'utilizzo di sacchi non apposti è in continuo a causa del minor acquisto delle amministrazioni Comunale in particolare nelle aree più mature.
- Lo shopper è da sempre la tipologia di sacco più utilizzata per l'allontanamento dei rifiuti
- I sacchi di grande dimensioni che vanno dai 30 ai 100 lt sono lo strumento



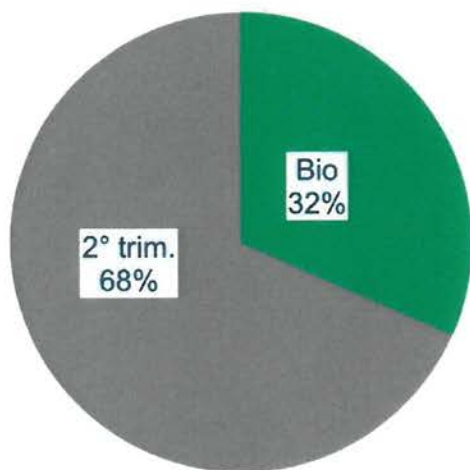
20



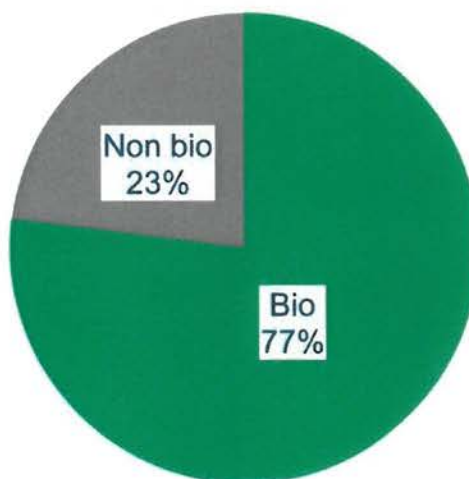
La regione peggiore e quella migliore

21

Campania 2016



Lombardia 2016



22





DESIGN INNOVAZIONE CIRCOLARITÀ



Fondazione di Polycart s.r.l., azienda specializzata nella realizzazione di imballaggi flessibili in HDPE e LDPE.

FONDAZIONE



- *A fine anno l'azienda contava 2 estrusori e meno di 5 dipendenti*
- *Boom dell'industria usa e getta*
- *Problema ambientale noto soprattutto in ambito accademico*



Fra le prime aziende a iniziare test di trasformazione – sia in estrusione che in stampa e confezionamento – del Mater-Bi di Novamont.

SPERIMENTAZIONE MATER-BI



Ingresso in GPT, Gruppo Poligrafico Tiberino, la prima rete di imprese operanti nel settore dell'imballaggio e della comunicazione con competenze fra loro complementari per sviluppare prodotti innovativi

PARTECIPAZIONE IN GPT





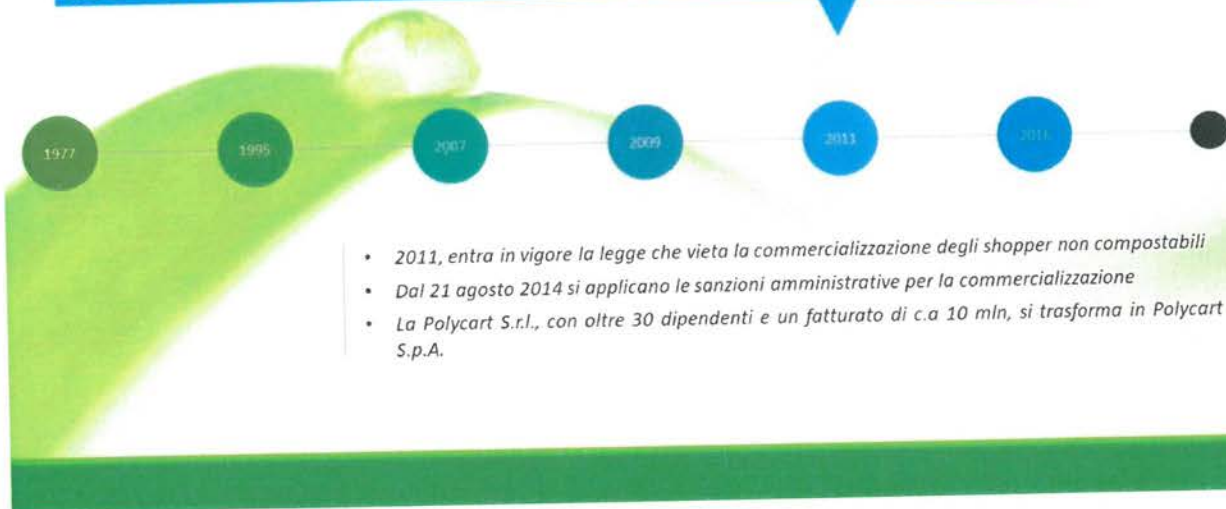
Inizia il progetto CompostLabel®, etichetta a basso impatto ambientale completamente compostabile – la cui CFP è stata certificata dal Min. dell'Ambiente – sviluppata con competenze trasversali sia accademiche che aziendali in GPT

COMPOST LABEL



Limite alla commercializzazione dei sacchi per asporto merci non compostabili

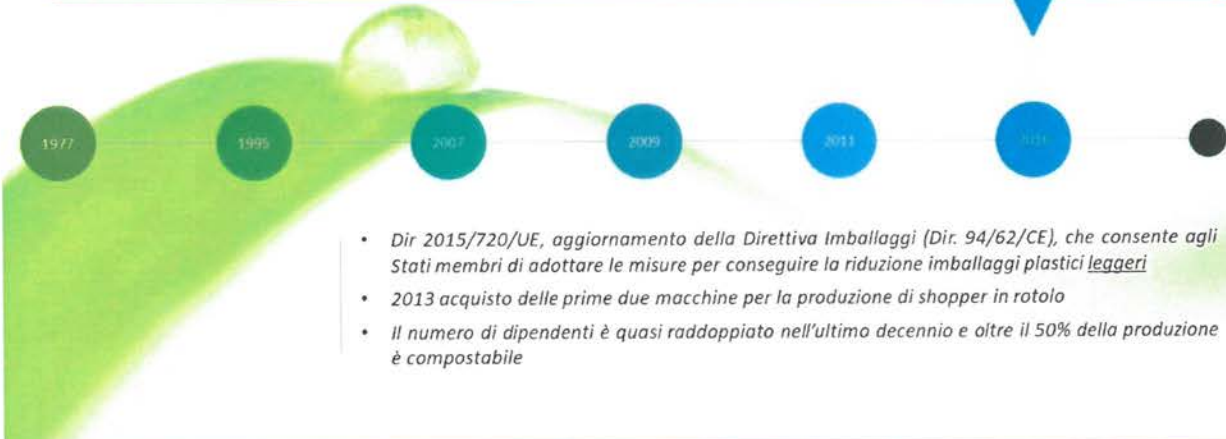
LEGGE SHOPPER COMPOSTABILI





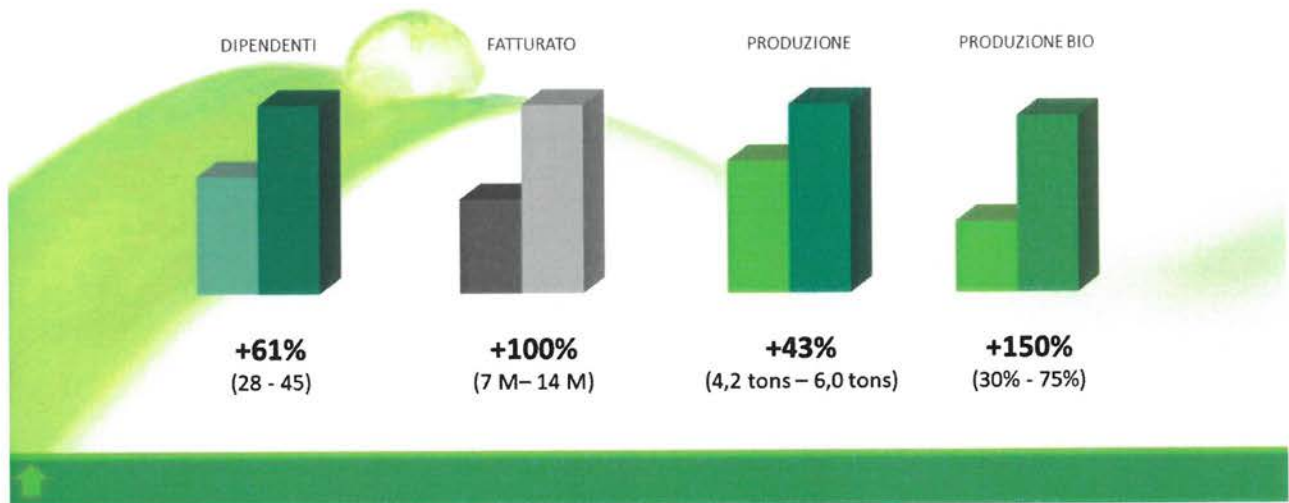
Ricerca e innovazione, oltre alla conoscenza del mercato portano a ripensare a nuovi progetti e soluzioni di imballaggio compostabili e innovative

BIOMADE



- Dir 2015/720/UE, aggiornamento della Direttiva Imballaggi (Dir. 94/62/CE), che consente agli Stati membri di adottare le misure per conseguire la riduzione imballaggi plastici leggeri
- 2013 acquisto delle prime due macchine per la produzione di shopper in rotolo
- Il numero di dipendenti è quasi raddoppiato nell'ultimo decennio e oltre il 50% della produzione è compostabile

DAL 2010 AL 2017



POLYCART OGGI

L'esperienza ci ha insegnato che l'innovazione è un punto d'arrivo di un percorso che non può prescindere dalla conoscenza delle regole, sia tecniche che legislative, e dalla condivisione dei propri progetti senza *gelosie*.



Shopper banco Orto-Frutta compostabili

Anche l'imballaggio alimentare si fa bio

RIDUZIONE DELLE BORSE ULTRALEGGERE DI PLASTICA

In attuazione della direttiva (UE) 2015/720 che modifica ed integra la *Direttiva Imballaggi*

<p>D.lgs 152/2006 PARTE IV (RIFIUTI) TITOLO II (IMBALLAGGI) Art. 226-ter</p>	<p>COMPOSTABILITÀ <small>Comma 1</small></p>	<p>UNI EN 13432:2002 <small>Condicio sine qua non</small></p>	
	<p>%C ORGANICO <small>Comma 2</small></p>	<p>UNI CEN/TS 16640 <small>In % crescenti: 40% (2018) - 50% (2020) - 60% (2021)</small></p>	
	<p>CONTATTO ALIMENTARE <small>Comma 3</small></p>	<p>REG 10/2011/UE <small>E anche 1935/04/CE e 2023/06/CE (GNP)</small></p>	



Compost Label®



Compost Label®



biomade



biomade

L'unico sistema di imballo completamente compostabile idoneo al contatto alimentare



biomade

Carta tipo kraft bianco gr.45

Conforme alle norme del titolo II capo IV del d.m. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche ("disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze di uso personale"); d.p.r. 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche, e reg. 1935/2004/ce.

Film Mater-Bi compostabile

Film per accoppiamento, atossico, conforme al d.m. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche, d.p.r. 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche, reg. 1935/2004/ce, reg. 1895/2005/ce, direttiva 200/72/ce e successivi aggiornamenti e modifiche, concernente la "disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale", pertanto è destinato a venire a contatto con tutti i tipi di alimenti a temperatura ambiente o inferiore.

Adesivo in dispersione acquosa sintetica

Adesivo liquido in dispersione acquosa sintetica con antischiuma incorporato, diluito in acqua fredda, conforme al d.m. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche e alle norme fda (usa) e bga (d) per l'imballaggio dei prodotti alimentari.

Inchiostri

Il preparato non è classificato pericoloso ai sensi delle disposizioni di cui alle direttive 67/548/cee e 1999/45/ce e successivi aggiornamenti e modifiche.

Smaltimento

Il prodotto in abbinamento con le etichette compostabili "CompostLabel" può essere smaltito completamente nell'umido, in quanto tutte le componenti: Carta, Film, inchiostri ed etichetta adesiva "CompostLabel" (sia essa termica o a trasferimento termico) sono certificate Vinçotte.



UNO SGUARDO OLTRE

NUOVI PROGETTI DI IMBALLAGGIO COMPOSTABILE PER ALIMENTI...E NON SOLO!





ASTUCCIO GHIACCIOLO



PLURIBALL



GRAZIE PER LA VOSTRA ATTENZIONE!

biomade



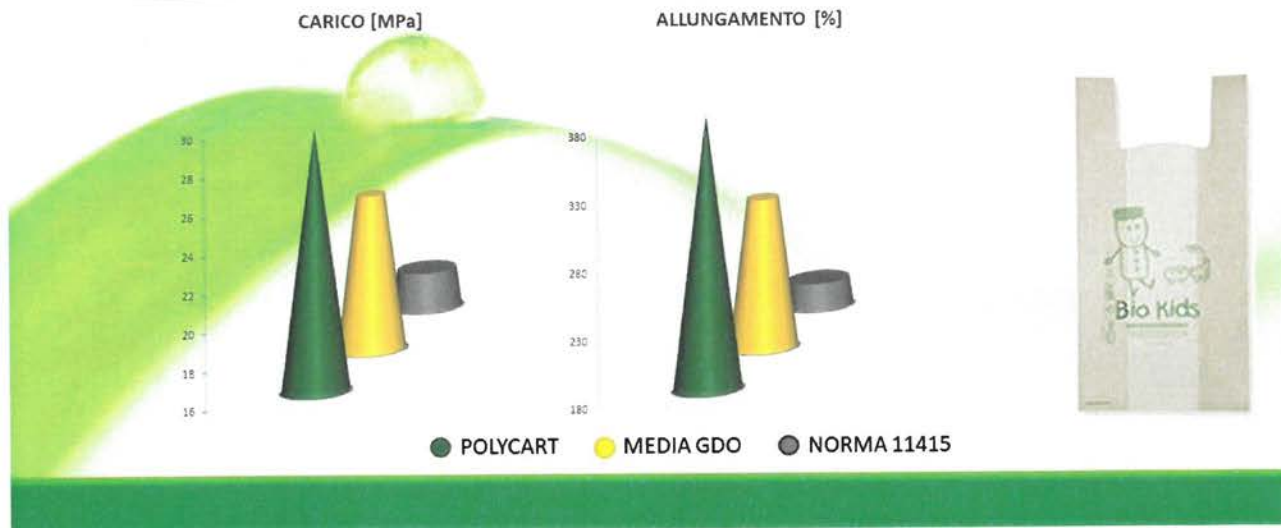
biomade



maRca BOLOGNA 13-14 GENNAIO 2016
 by **BolognaFiere** PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION



SHOPPER: PERFORMANCE



Caffè dell'Innovazione:
Bioplastiche Innovative per un'economia circolare ed un futuro sostenibile: dalla produzione alla filiera del riciclo dei rifiuti organici
 Mercoledì 16 Ottobre 2019, Perugia

Impatto dei manufatti in bioplastica sul ciclo dei rifiuti organici

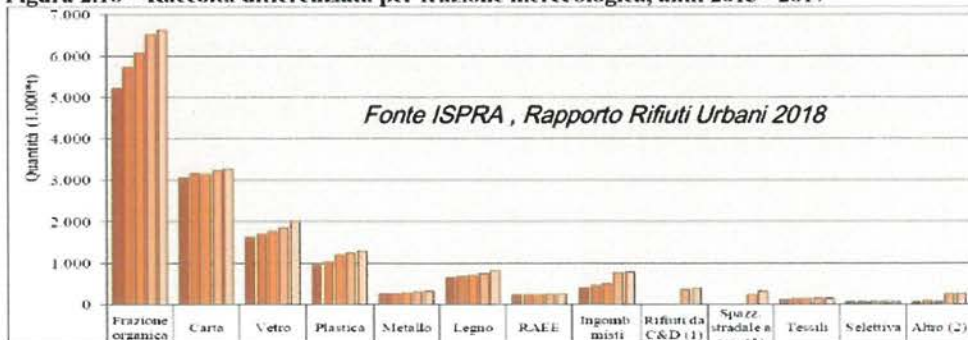
Federico Valentini
 Consulente ambientale - Agronomo
 Senior Advisor - Consorzio Italiano Compostatori



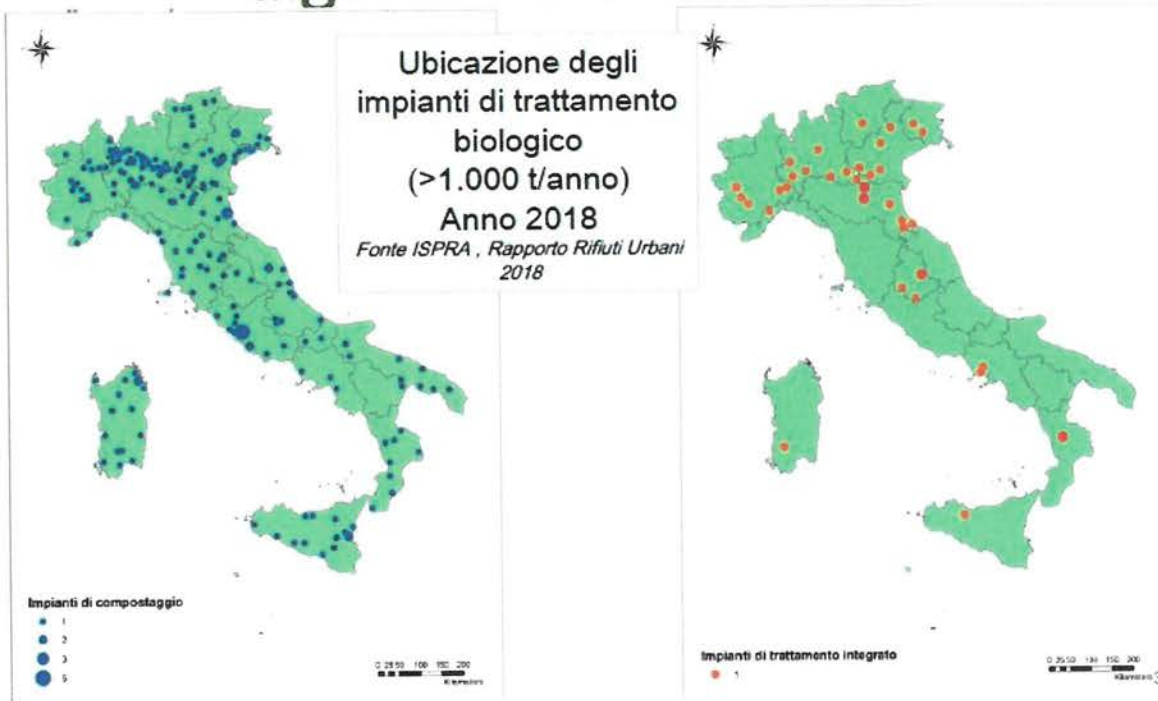
Il sistema del compostaggio

- In Italia si producono ogni anno **30 Milioni di tonnellate** di Rifiuti Urbani
- Di queste **10 Milioni** (un terzo) sono Rifiuti Organici:
- Se ne raccolgono quasi **7 Milioni** mediante Raccolta Differenziata
- Da queste si ricavano circa **2 milioni di tonnellate di Compost**

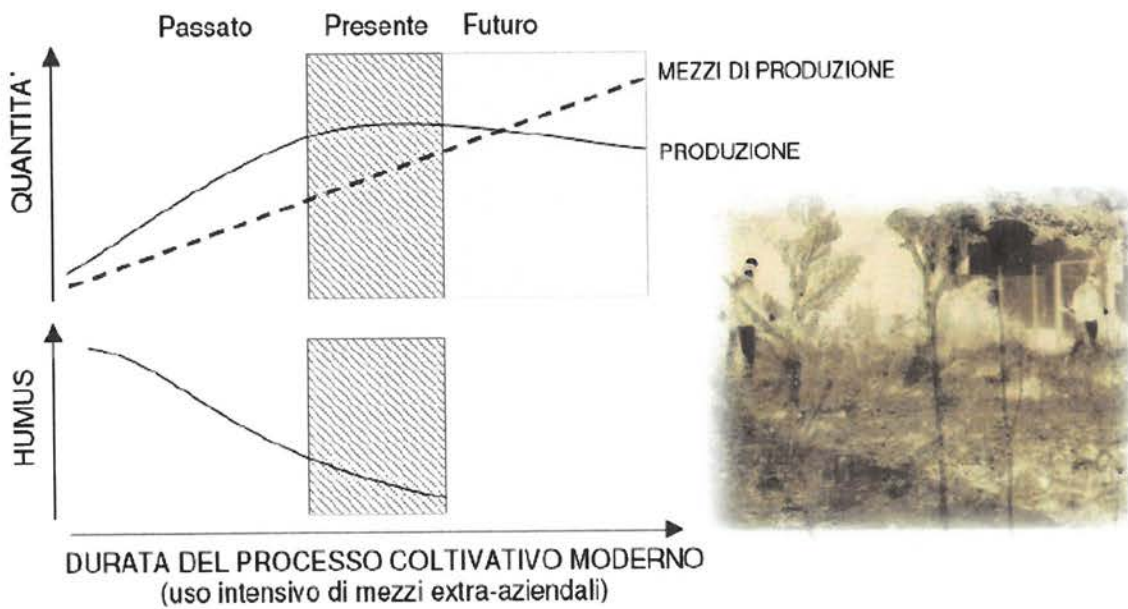
Figura 2.10 – Raccolta differenziata per frazione merceologica, anni 2013 - 2017

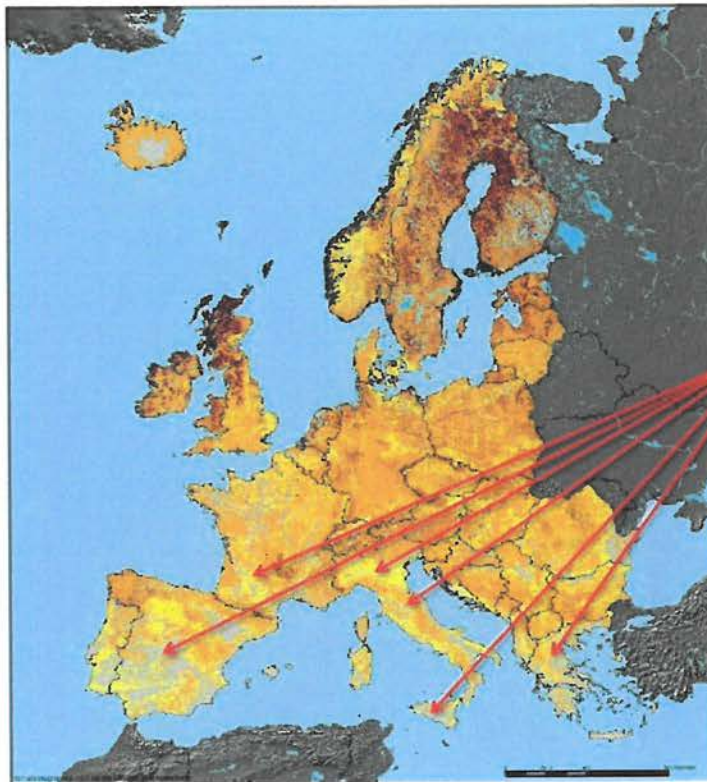


Il sistema del compostaggio e digestione anaerobica



Fertilità del suolo e sostenibilità

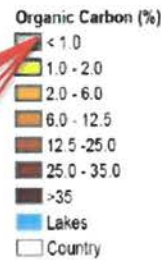




JRC
EUROPEAN COMMISSION

TOPSOIL ORGANIC CARBON CONTENT

ies
Institute for
Environment and
Sustainability



Cosa è Compostabile?

Plastiche Compostabili

termine aderente alla norma tecnica di riferimento UNI EN 13432

Il Marchio Compostabile CIC

- Composizione chimica (metalli pesanti, Fluoro, Solidi Volatili)
- Biodegradabile (convertibile in CO₂ al 90% in max 6 mesi)
- Disintegrabile (al 90% in 84 giorni)
- No eco-tossico (compost finale)
- Audit e Campionamento (Certiquality)
- Disintegrazione in impianto di compostaggio industriale

UNI EN 13432

Verifica con il tuo Comune/Gestore
Località: modalità di conferimento
e raccolta dei rifiuti

www.compostabile.com

Certificazione vs accettabilità agli impianti di compostaggio

Valutazione della Disintegrazione Test CIC - 1



FASE 1 Introduzione nel laboratorio della biomassa



FASE 2 Tre omogeneizzazioni



Valutazione della Disintegrazione Test CIC - 3



Setacci con la Mesh standard e prodotti da testare

Valutazione della Disintegrazione Test CIC - 4



FASE 4 Posizionamento dei sacchi nell'area della biomassa



FASE 5 Compattazione

Verifica con il tuo Comune/Gestore Locale le modalità di conferimento e raccolta dei rifiuti

Valutazione della Disintegrazione Test CIC - 5



FASE 6 Weighing and registration of material and product



COMPOSTABILE CIC

verifica con il tuo Comune/Gestore Locale le modalità di conferimento e raccolta dei rifiuti



IL MARCHIO COMPOSTABILE CIC



QUANTITÀ DI RIFIUTI IN UN MONITORAGGIO PER IL RISPETTARE IL COMPOST

Il marchio Compostabile CIC è un marchio registrato e non può essere utilizzato senza permesso scritto dalla 3A-PTA.



IDENTIFICAZIONE ITALIANA COMPOSTABILE

Il marchio Compostabile CIC è un marchio registrato e non può essere utilizzato senza permesso scritto dalla 3A-PTA.



LA RACCOLTA DIFFERENZIATA CORRETTAMENTE

Il marchio Compostabile CIC è un marchio registrato e non può essere utilizzato senza permesso scritto dalla 3A-PTA.

... non solo piatti e bicchieri...



Lego dice addio alla plastica: i mattoncini saranno realizzati in bioplastica ecologica



Bio Bottle, la bottiglietta in bioplastica che ritorna alla natura in 80 giorni VIDEO

www.compost.it

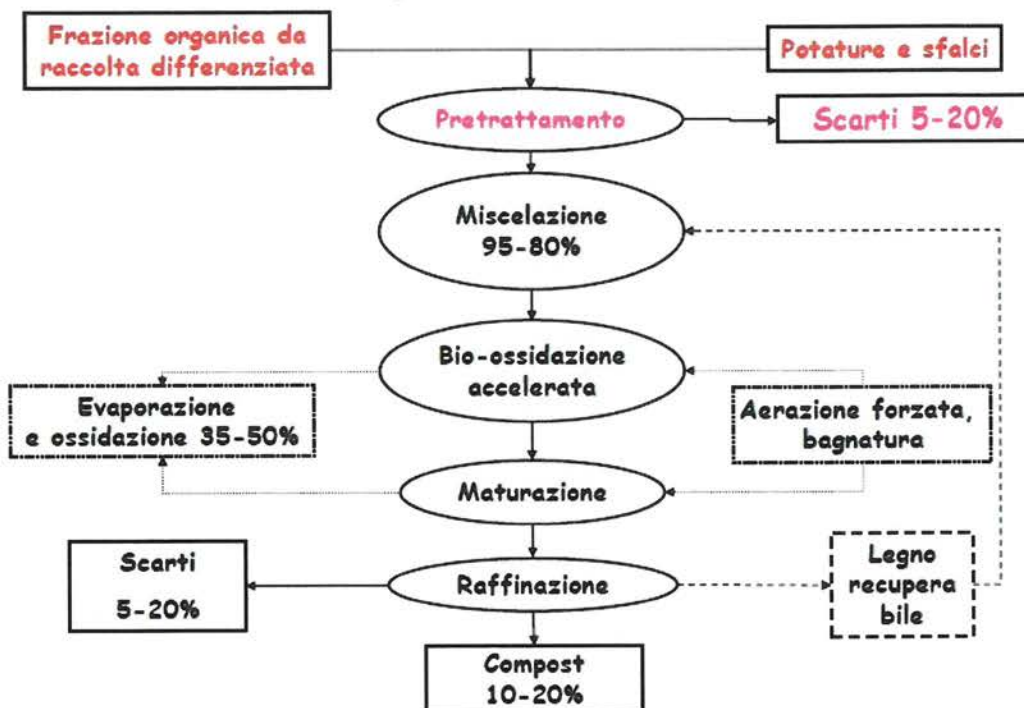


Cannucce e posate dagli scarti dell'avocado. Bioplastica sostenibile

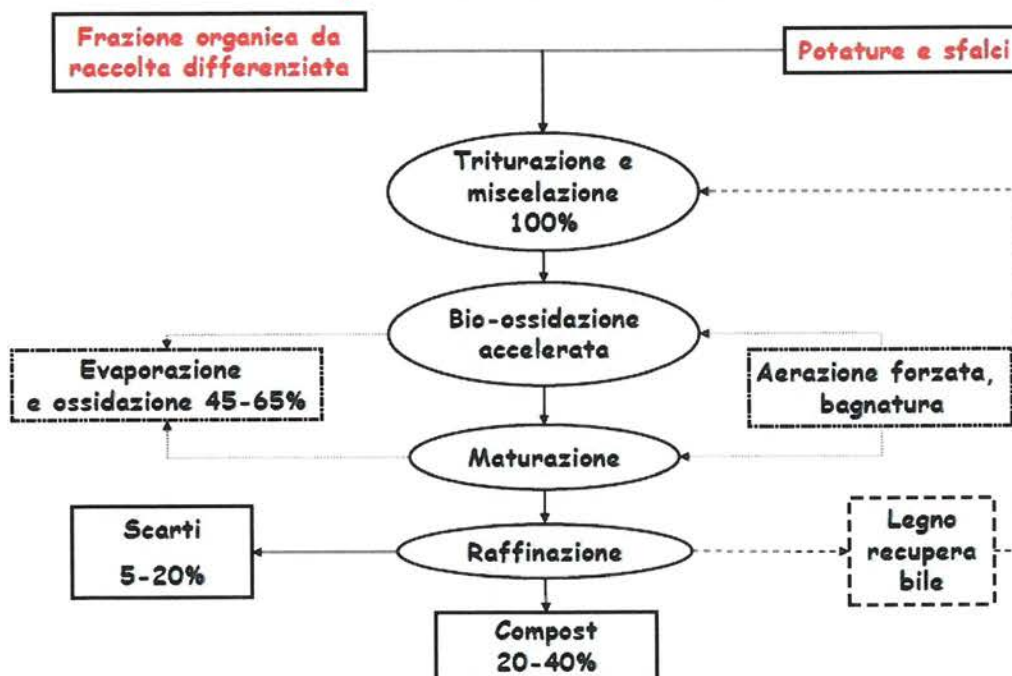
Compostaggio



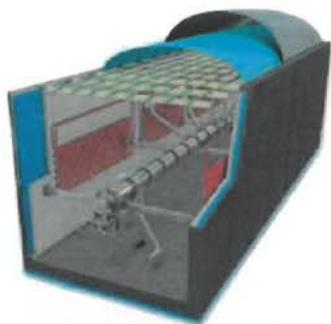
Schema impianto di compostaggio/bassa qualità FORSU



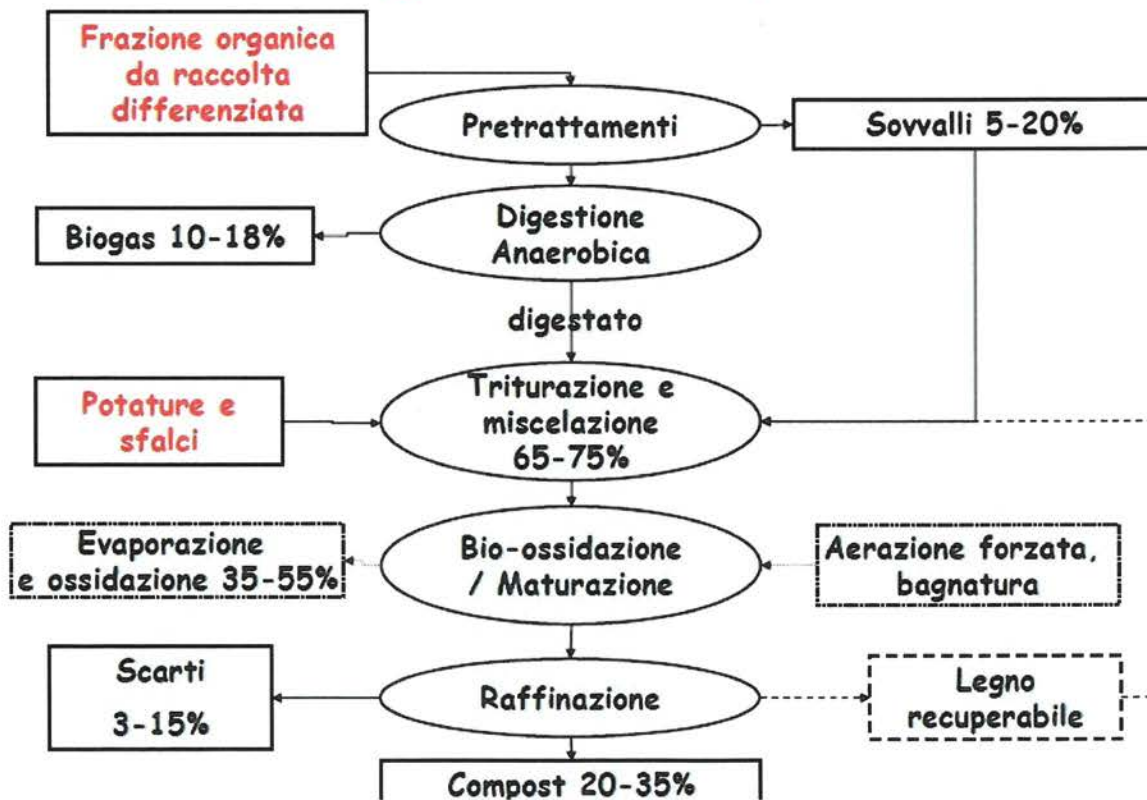
Schema tipico impianto di compostaggio/alta qualità della FORSU



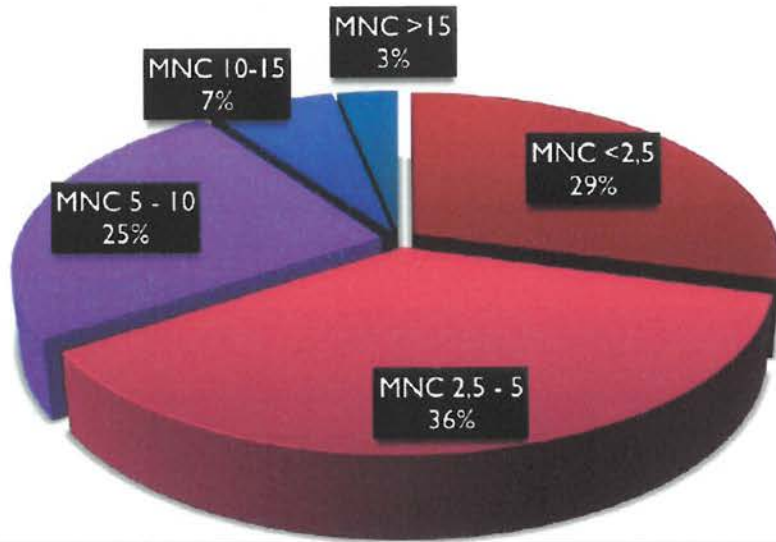
Digestione anaerobica



Schema integrato Anaerobico/Aerobico



Quanta «monnezza» c'è nell'organico?



«negli ultimi 10 anni il personale tecnico del CIC ha effettuato più di 8000 analisi merceologiche sulla FORSU»

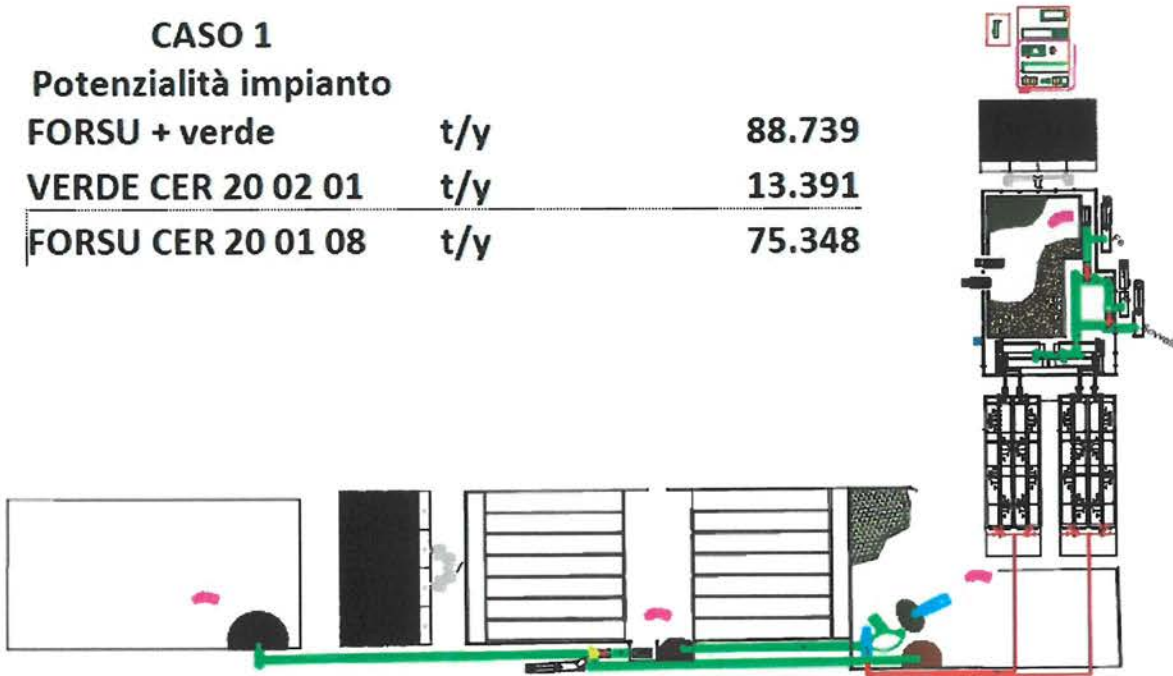


UNO STUDIO A DUE VARIABILI

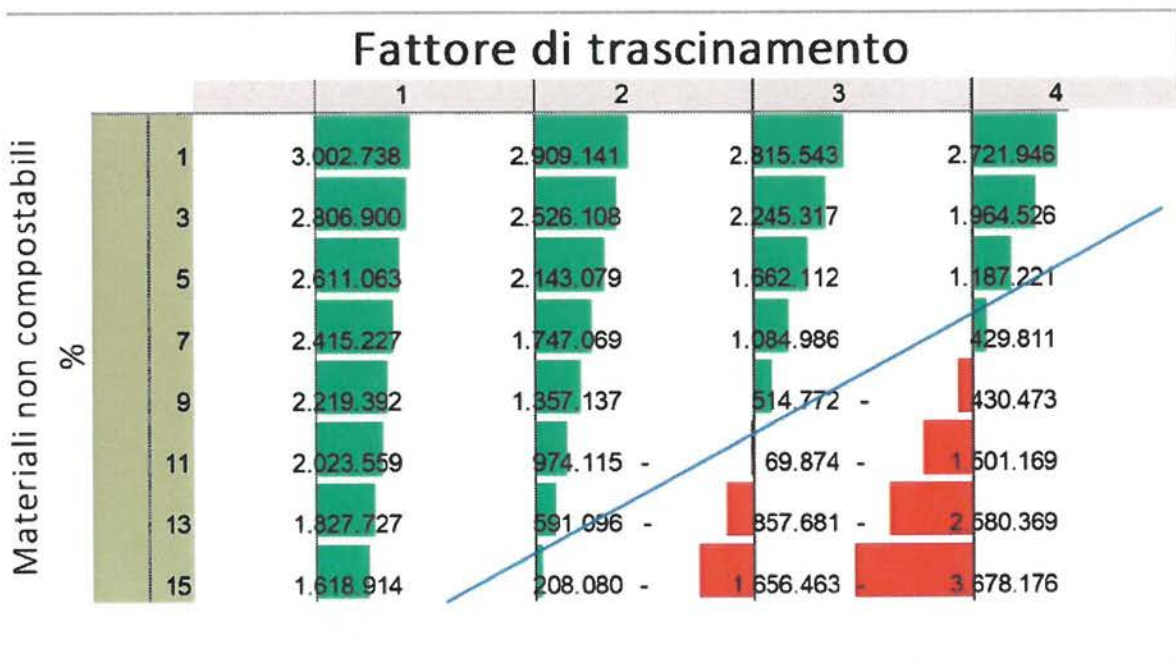
CASO 1

Potenzialità impianto

FORSU + verde	t/y	88.739
VERDE CER 20 02 01	t/y	13.391
FORSU CER 20 01 08	t/y	75.348



Scarti e Utile Netto

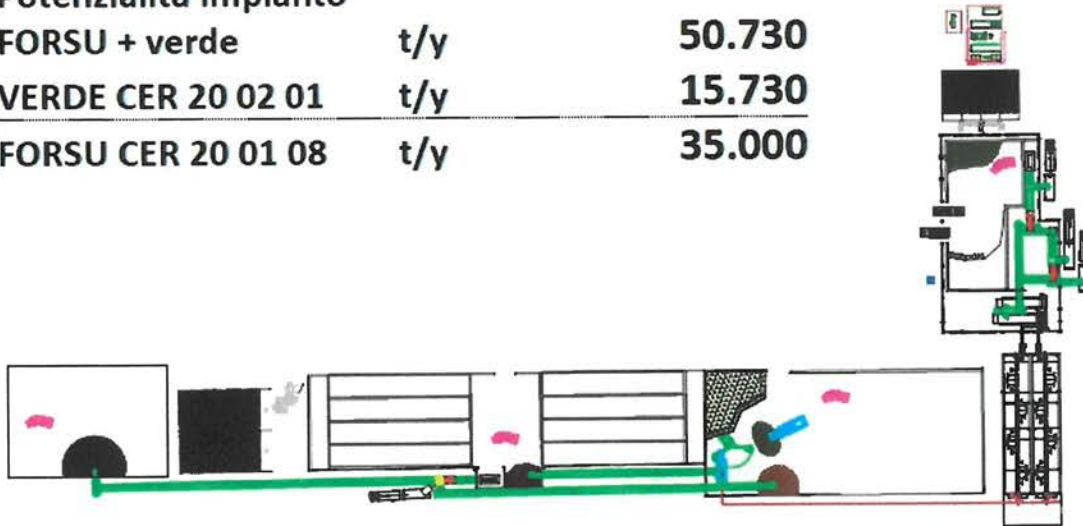


IMPIANTO PIU' «PICCOLO»

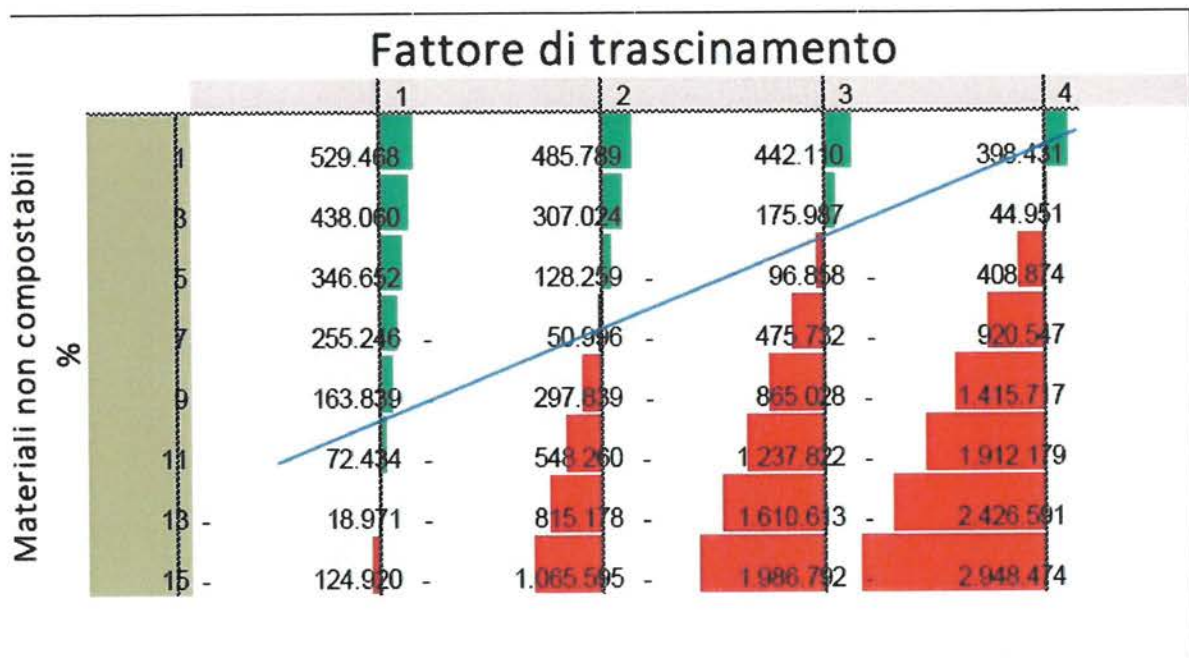
CASO 2

Potenzialità impianto

FORSU + verde	t/y	50.730
VERDE CER 20 02 01	t/y	15.730
FORSU CER 20 01 08	t/y	35.000



Scarti e Utile Netto



FINAL REMARKS

1. La presenza di “manufatti compostabili” **non** certificati UNI EN 13432 porterebbe ad un pericoloso decadimento della qualità delle raccolte differenziate con un conseguente pesante **aggravio dei costi dell’intera filiera** del recupero del rifiuto organico che ricadrebbe inevitabilmente sulle spalle dei cittadini
2. L’aumento dei quantitativi relativi ai manufatti compostabili delle più diverse fogge e dimensioni all’interno degli scarti di cucina comporterà un significativo **cambiamento delle caratteristiche merceologiche** e fisiche dei rifiuti organici da trattare.
3. Dovranno essere messi in atto adeguamenti tecnici e procedurali per gestire al meglio questi cambiamenti; tali adeguamenti necessiteranno, oltre che di **investimenti**, anche di **collaborazione tra tutti i rappresentanti della filiera** (produttori dei manufatti, grande distribuzione, consumatori, amministratori pubblici, aziende di raccolta, impianti di riciclo).

21

Federico Valentini
Agronomo - Consulente Ambientale
fevalent63@gmail.com

Grazie per l’attenzione!





Prof. Giovanni GIGLIOTTI

Laboratorio di Chimica delle Biomasse di Uso Agrario

Borgo XX Giugno, 74
06121, Perugia



Materials Science and Technology group

STM **Scienza e Tecnologia dei Materiali**
Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale
Università degli Studi di Perugia

Bioplastica - secondo European Bioplastics

Il termine bioplastica comprende tutte le famiglie di materiali plastici originati da biomassa (bio-based) e/o biodegradabili.

Il termine bio-based significa che il materiale o il prodotto è totalmente o parzialmente derivato da biomassa (piante). La biomassa utilizzata nelle bioplastiche deriva ad es. da mais, canna da zucchero o cellulosa.

Il termine biodegradabile invece si riferisce al processo biochimico durante il quale i microrganismi presenti nell'ambiente trasformano i materiali in acqua ed anidride carbonica.

Il processo di biodegradazione è influenzato dalle condizioni ambientali, dal materiale e dall'applicazione.

Fonte: en.european-bioplastics.org

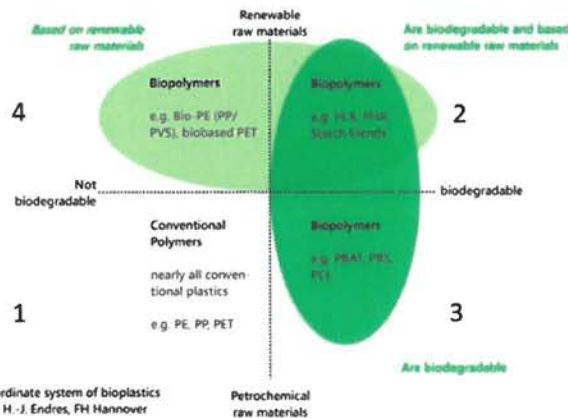


Figura 1 Classificazione della plastica secondo European Bioplastics

- 1 Plastiche non-biodegradabili di origine petrolchimica, tra cui le plastiche tradizionali (es. PE, PP, PET)
- 2 Plastiche biodegradabili di origine naturale, cioè plastiche originate da biomassa e aventi la proprietà di biodegradare (es. PLA, PHA, derivati dell'amido)
- 3 Plastiche biodegradabili di origine petrolchimica, cioè plastiche che possono biodegradare ma sono prodotte a partire da fonti fossili (Es. PBAT, PBS, PCL)
- 4 Plastiche non biodegradabili derivate da fonti rinnovabili, cioè plastiche prodotte a partire dalla biomassa ma che non possiedono la proprietà di biodegradare (Es. bio-PE, Biobased PET)

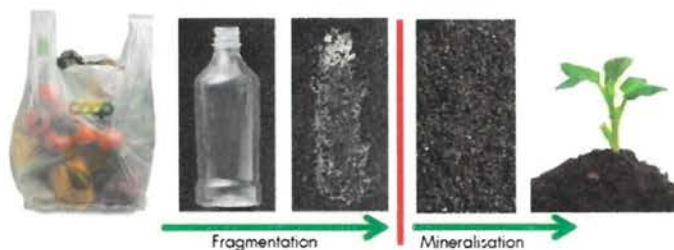


Figura 7. Differenza tra degradazione e biodegradazione

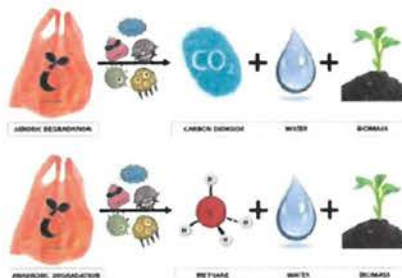


Figura 8 Prodotti del processo di biodegradazione in condizioni aerobiche e anaerobiche

Tra i differenti processi di biodegradazione, il compostaggio.

Rispetto alla biodegradabilità è ininfluente che il polimero derivi da risorse rinnovabili (biomassa) piuttosto che da risorse non rinnovabili (fossili). I polimeri biodegradabili dunque possono derivare sia da risorse rinnovabili che da risorse non rinnovabili.

Plastiche biodegradabili da fonti rinnovabili

I principali tipi di polimeri biodegradabili prodotti da fonti rinnovabili (inclusi quelli prodotti per sintesi chimica di monomeri da fonti rinnovabili e quelli prodotti da microrganismi o batteri modificati) sono:

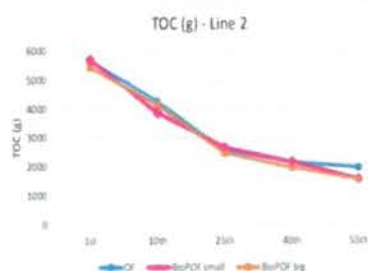
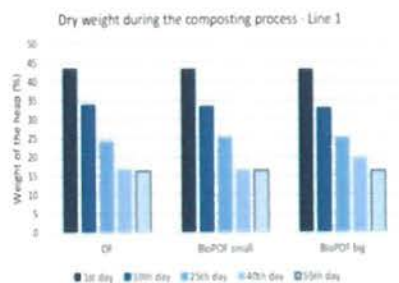
- Acido polilattico (PLA)
- Amido termoplastico (TPS), amido miscelato con poliesteri e copoliesteri alifatici, esteri dell'amido, amido miscelato con materiali naturali
- Poliesteri di origine microbiologica – poliidrossialcanoati (PHA) tra cui copolimeri dell'acido butirrico, valerico ed esanoico (PHBV, PHBH)
- Esteri di cellulosa, cellulosa rigenerata
- Legno ed altri materiali naturali

Specifiche per le plastiche compostabili

La più conosciuta specifica standard per le plastiche compostabili è la EN 13432 che prevede che un prodotto compostabile soddisfi i seguenti requisiti:

- analisi della composizione chimica: devono essere rispettati i limiti dello standard sui livelli di metalli pesanti ed altri elementi nocivi per l'ambiente;
- analisi della disintegrazione durante il trattamento biologico: l'analisi effettuata dopo 3 mesi (12 settimane) di trattamento in condizioni di compostaggio industriale o semi industriale deve rivelare un livello di disintegrazione sufficiente (il vaglio della materia secca con setaccio da 2 mm di luce può evidenziare residui massimi pari al 10 % della massa iniziale);
- analisi sulla biodegradazione: almeno il 90% della massa del polimero deve convertirsi in anidride carbonica entro 6 mesi (180 giorni);
- analisi di ecotossicità: il trattamento biologico non deve peggiorare il livello di qualità del compost. Il test di crescita delle piante effettuato su un compost contenente polimeri disintegrati e biodegradati deve dare esito positivo.

Normalmente durante il processo di compostaggio si valuta esclusivamente la degradazione della plastica attraverso la stima della CO₂ emessa o del C o della massa organica consumati.



In una sperimentazione abbiamo invece valutato anche la qualità del materiale durante il processo ed il compost finale

Organic matter loss, C/N ratio and germination index behavior during composting.^a

Time	OM-loss (%)		C/N		GI (%)	
	CNT compost	PLA/PBS compost	CNT compost	PLA/PBS compost	CNT compost	PLA/PBS compost
Starting mixture	0.0		19.6		4.6 (1.9)	
20 days	35.5	35.7	20.6	18.2	67.8 (10.8)	8.7 (4.4)
90 days	36.2	43.4	18.6	24.4	66.5 (11.2)	78.6 (23.0)

^a Values represent the mean expressed on a dry weight basis with standard error in brackets.

Chemical characteristics of composts obtained after 90 days of aerobic treatment.^b

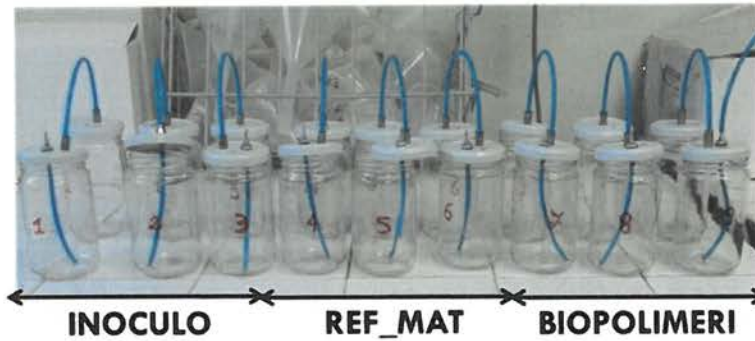
	CNT compost	PLA/PBS compost
Moisture (%)	64.7 (±0.3)	73.8 (±0.2)
pH	9.0 (±0.0)	8.7 (±0.0)
CE (dS m ⁻¹)	1.09 (±0.00)	0.82 (±0.00)
TOC (%)	29.7 (±0.5)	34.2 (±0.7)
TKN (%)	1.6 (±0.1)	1.4 (±0.1)
Organic N (% of total N)	78.0	84.8
TEC (%)	7.4 (±0.2)	6.3 (±0.2)
DH (%)	57.5	59.2
Total P (%)	0.5 (±0.1)	0.4 (±0.0)
Total K (%)	1.1 (±0.0)	1.1 (±0.0)
Total Cd (mg kg ⁻¹)	<0.02 ^b	<0.02 ^b
Total Cu (mg kg ⁻¹)	12.8 (±1.5)	12.2 (±0.2)
Total Hg (mg kg ⁻¹)	<0.05 ^b	<0.05 ^b
Total Ni (mg kg ⁻¹)	9.8 (±0.3)	12.5 (±1.0)
Total Pb (mg kg ⁻¹)	31.2 (±5.9)	27.7 (±1.2)
Total Zn (mg kg ⁻¹)	125.7 (±20.6)	148.0 (±2.9)

^a Except for moisture and GI, all data are expressed on a dry weight basis; values represent the mean with standard error in brackets.

^b Limit of sensitivity of the method used.

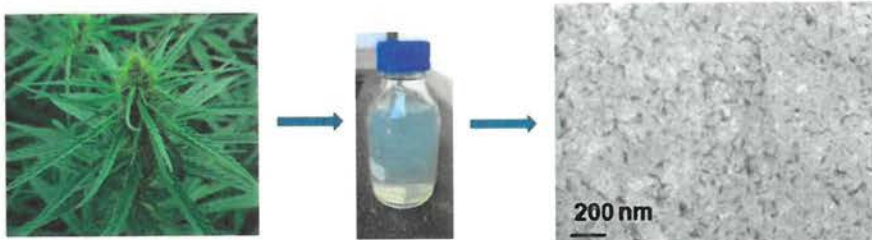
MATERIALI E METODI

La prova di digestione anaerobica in *batch* è stata effettuata ad una temperatura di $52 \pm 2^\circ \text{C}$ e la biodegradazione anaerobica è stata valutata attraverso la misurazione giornaliera del biogas prodotto per 28 giorni. La suddetta misurazione è stata utilizzata per calcolare il C emesso da ciascun campione.



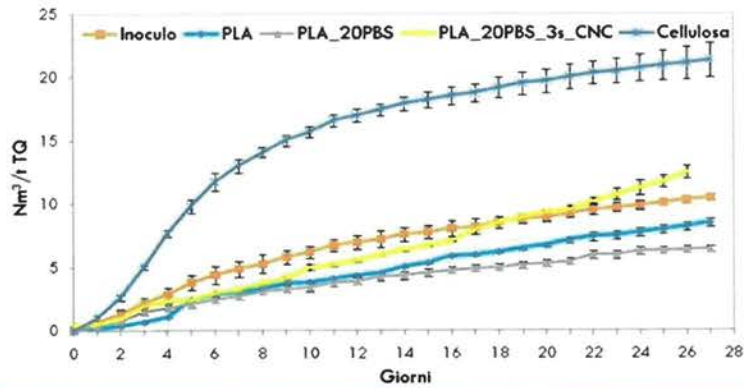
PROVE DI BIODEGRADAZIONE ANAEROBICA DI NUOVI BIOPOLIMERI UTILIZZATI NEL SETTORE ALIMENTARE

Biodegradazione anaerobica di nanocristalli di cellulosa (CNC), estratti da fibre di canapa *Carmagnola*, come rinforzo di biopolimeri di acido polilattico (PLA) e acido polibutilene succinato (PBS).



OBIETTIVO

Scopo del lavoro era quello di valutare la **biodegradazione in ambiente anaerobico** di 3 tipologie di biopolimeri: **PLA, PLA_20PBS e PLA_PBS_3s-CNC**.



RISULTATI

- La degradazione della cellulosa ha superato il 70% nei primi 20 giorni di prova.
- I campioni di PLA, PLA_20PBS e PLA_PBS_3s-CNC mostravano un andamento delle produzioni non solo inferiore alla cellulosa, ma anche minore rispetto al solo inoculo.
- I campioni di PLA_PBS_3s-CNC a differenza degli altri biopolimeri mostravano un incremento della produzione di biogas dopo 20 giorni di trattamento anaerobico.
- I campioni di PLA e PLA_20PBS mostravano delle emissioni di C inferiori rispetto all'inoculo, contrariamente a quanto si osservava per il PLA_PBS_3s-CNC.
- La biodegradazione dei biopolimeri probabilmente inibisce i primi stadi del processo.

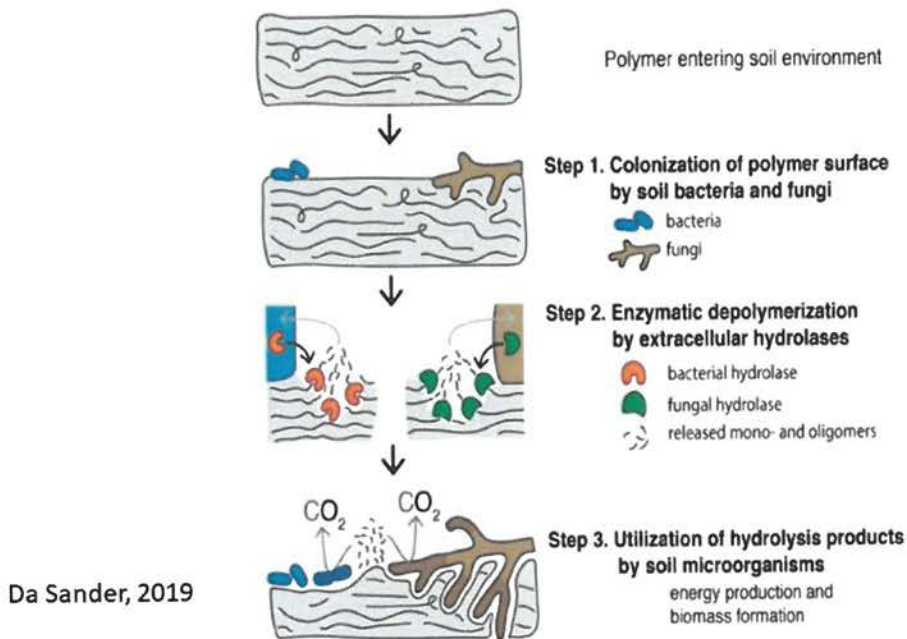
Campioni	mg C emesso/ g SS
Inoculo	27,8
Cellulosa	55,1
PLA	21,3
PLA_20PBS	17,7
PLA_PBS_3s-CNC	31,7

RISULTATI

- I campioni di PLA e PLA_20PBS mostravano delle emissioni di C inferiori rispetto all'inoculo, contrariamente a quanto si osservava per il PLA_PBS_3s-CNC.

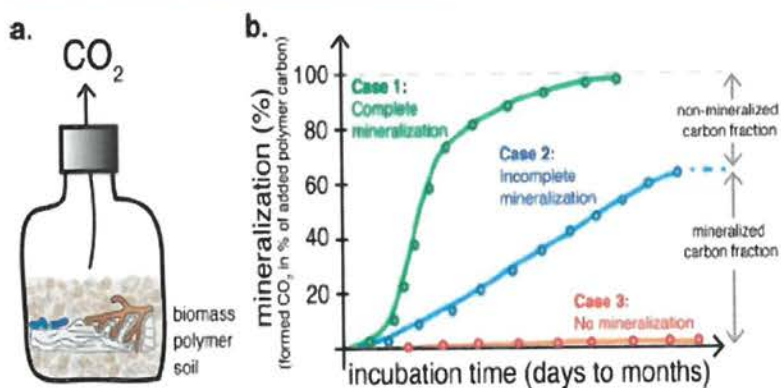
È innegabile che la digestione anaerobica sia meno efficiente del compostaggio!!!

BIODEGRADAZIONE NEL SUOLO



Prof. Giovanni Gigliotti
 Laboratorio di Chimica delle Biomasse di Uso agrario

BIODEGRADAZIONE NEL SUOLO



Da Sander, 2019



Prof. Giovanni Gigliotti
 Laboratorio di Chimica delle Biomasse di Uso agrario

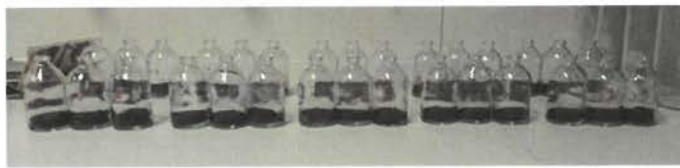
Biodegradazione della bioplastica nel suolo

Formulations	Total C (%)
PLA*	50
PLA_PBS**	51
PLA_PBS 3s-CNC***	51

*PLA: film produced with Poly (lactic acid);
 ** PLA_PBS: film produced with Poly (lactic acid) and Poly butylene succinate;
 ***3s-CNC: 3%wt respect to the PLA of surfactant modified cellulose nanocrystals

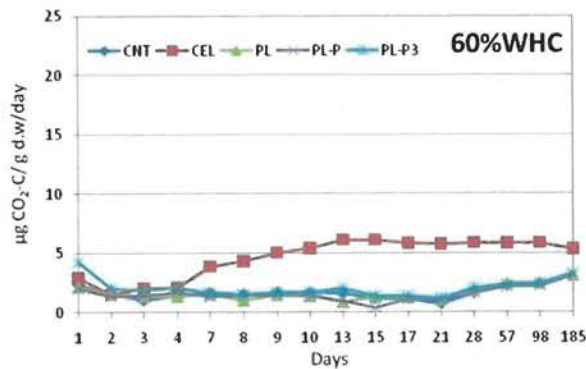


Aerobic biodegradability in soil

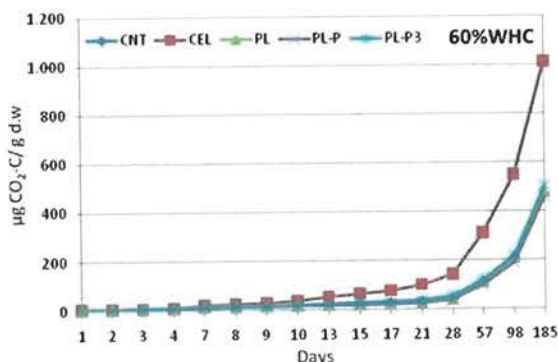


Emissioni di CO₂ Le consideriamo indice della biodegradazione

CNT: control soil
 CEL: cellulose
 PL: film produced with Poly (lactic acid);
 PL-P: film produced with Poly (lactic acid) and Poly butylene succinate;
 PL-P3: 3%wt respect to the PLA of surfactant modified cellulose nanocrystals



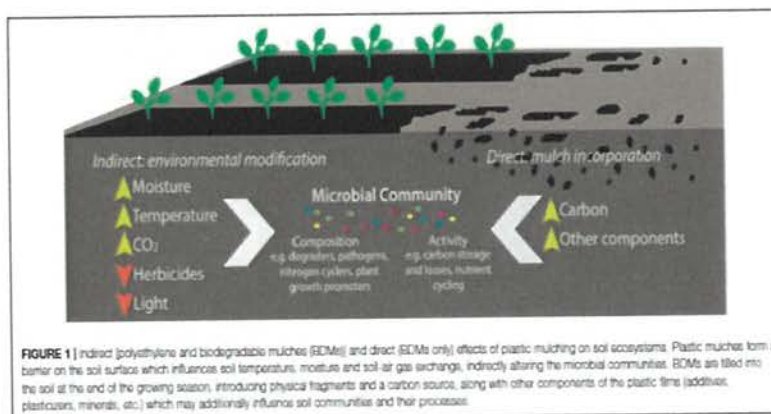
Emissioni cumulate di CO₂



After 90 days
 CNT: 207 µg CO₂-C/g d.w
 CEL: 547,7 µg CO₂-C/g d.w
 PL: 207,6 µg CO₂-C/g d.w
 PL-P: 188,9 µg CO₂-C/g d.w
 PL-P3: 217,2 µg CO₂-C/g d.w

After 185 days
 CNT: 502,4 µg CO₂-C/g d.w
 CEL: 1011,2 µg CO₂-C/g d.w
 PL: 476,4 µg CO₂-C/g d.w
 PL-P: 454,1 µg CO₂-C/g d.w
 PL-P3: 503,1 µg CO₂-C/g d.w

Naturalmente anche nel suolo non ci si accontenta dell'osservazione, ma si vanno a ricercare i «perché»



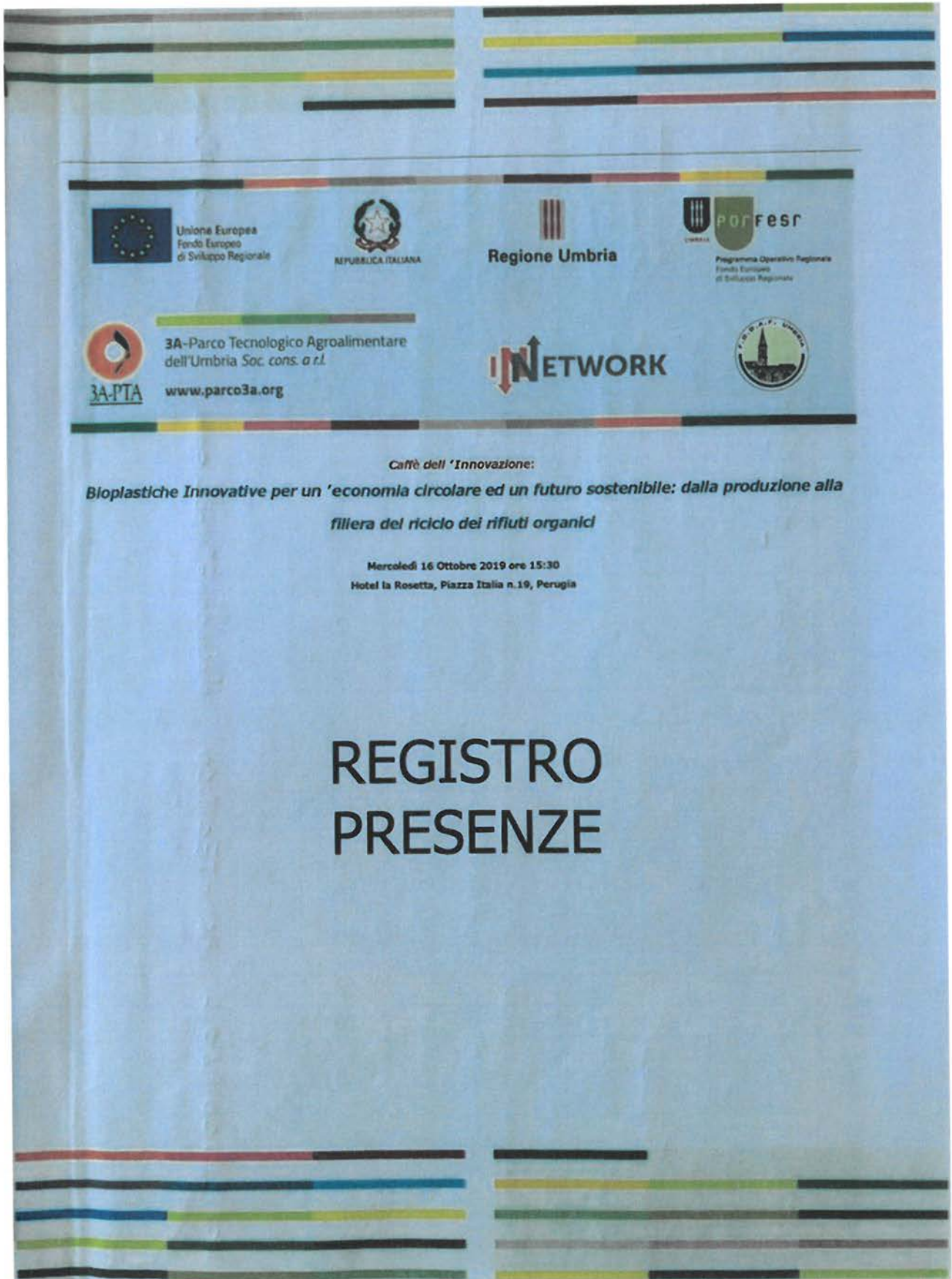
Obiettivo della nostra ricerca futura sarà quello di studiare con tecniche molecolari (DNA) l'impatto sulla comunità microbica del suolo e con tecniche di chimica analitica avanzata l'impatto sulla qualità della sostanza organica del suolo, in particolare la sostanza organica biodisponibile.

L'ottimale recupero dei rifiuti parte dalla qualità della raccolta differenziata (autocitazione)



Grazie a tutti per l'attenzione e un particolare ringraziamento agli organizzatori dell'incontro odierno e a tutti i miei collaboratori che con il loro entusiasmo consentono di andare avanti nelle nostre ricerche in materia ambientale

Registro delle Presenze



Nome e Cognome	Ente/impresa	e-mail	Firma
D'UVA PAOLO	DOTT. AGRONOMO	paoloduva@gmail.com	
NOBESSI PIACOTTI STEFANO	AURI	STEFANO.NOBESSI@AURIURB.RA.IT	
Michele Cenci	REGIONE UMBRIA	mcenci@regioneumbria.it	
ANDREA PIRELLI	ASRI	andrea.pirelli@univmbria.it	
MARCA TROSCENARI	REC. UMBRIA	marcatrosce@regioneumbria.it	
ALESSANDRO ESPOSITO	CNR-ISAFOIM	alessandro-esposito@cnr.it	
ENZO GUIDA	IIS G.BRUNO	enzo.guida@tin.it	
ELISABETTA BIANCHI	SIVILCOPULIBERA	e.bianchi@sviluppo.gov.it	
Alessandro Benini	REGIONE UMBRIA	abenini@regioneumbria.it	
MAURIZIO ZARA	LEGAMBENTE UMBRIA	vicopresidente@legambienteumbria.it	
ALESSIO LUTAZI	GESENU SPA	A.LUTAZI@GESENU.IT	
MASSIMO PERA	GESENU SPA	M.PERA@GESENU.IT	
CARLO CECILIO	DOTT. AGRONOMO	carlocec@libero.it	
MARTA SOCCOLINI	DOTT.SSA AGRONOMA	marta.soccolini@gmail.com	
Paolo Parigi	LIBERO PROF. FORESTAL	PABLOPARIGI@GMAIL.COM	
VALENTINA VIGNATI	CONFINDUSTRIA UMBRIA	valentina.vignati@confindustriaumbria.it	
MARCO FRANCESCHETTI	ASRI - ATESU	PRESIDENTE@ATESU.IT	

Nome e Cognome	Ente/impresa	e-mail	Firma
GRAZIELLA ROSSI	IIS G.BRUNO - PG	GRAZIELLA_MORA@YAHOO.IT	
ALESSANDRA GALO	" " "	alemandragalo@libero.it	
DAVIDE MINISTRO	ASSIA AMBIENTE ITALIA	D.MINISTRO@ASSIA.ENERGY	
ANNA TERENCEZI	Libero professionista	biobenesseruggi@gmail.com	
LUCA TAMBURI	ARMA UMBRIA	ltamburi@armaumbria.it	
CARLA CORTINA	UNIPG	carla.cortina@unipg.it	
FRANCESCO JARA FIORELLI	ARPA UMBRIA	laura.fiorelli@arparp.umbria.it	
FLAVIO SCRUCCA	ENEA	flavio.scrucca@enea.it	
VALENTINA PICCIONI	LIB. PROFESSIONISTA	VALENTINAPICCIONI1@GMAIL.COM	
Paolo Stranieri	ASRA UMBRIA	p.stranieri@asra.umbria.it	
ALESSANDRO DE CONTI	POLYCENT	d.deconti@polycent.eu	
Roberto Novati	Roberto Novati	roberto.novati@robno.it	
DANIELA RIGAMONTI	NOVA MONT	daniela.rigamonti@novamont.com	
DOMENICO ALOIA	AGROTECNICO	aloia.dom@gmail.com	
LUIGI VILLANI D.V.	TOP HELON	LUIGI.VILLANI@CANTINADEI9499.IT	

ALLEGATO 6. CALL E BANDI INDIVIDUATI

*Attività 4.1 Individuazione e diffusione delle call europee e dei bandi nazionali dedicati alle imprese afferenti all'Area Agroalimentare ed agli organismi di ricerca.
Diffusione attraverso news letter*

Descrizione delle attività svolte

Nel corso del 2019 le call europee ed i bandi nazionali sono stati monitorati, analizzati e selezionati al fine di individuare tematiche di interesse delle imprese agroindustriali umbre.

Sulla base delle informazioni reperite sono state realizzate delle schede informative successivamente diffuse tramite la newsletter Agri Innetwork del Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria e per mezzo di mail mirate.

Si riportano di seguito le newsletter prodotte e diffuse.



Publicazione 1° bando per VAP - Viability Assessment Projects

Scadenza presentazione dei progetti: **31 maggio 2019**

Data Pubblicazione del 1° bando VAP: **01 aprile 2019**

Link: <https://webmail.meccano.it/webapp/actions/action.php?operation=newsletter.trackClick&list=26&code=33640a6a-04e5-4a5e-95cb-a5390895361c&linkCode=6f05b8a9-705d-4e37-821c-4411d8004966>

INNOWIDE è un'iniziativa lanciata dall'UE nell'ambito del progetto Horizon 2020, con l'obiettivo di portare le start up e le PMI europee altamente innovative in prima linea nei mercati internazionali, attraverso il finanziamento di progetti per la valutazione di fattibilità (VAPs) in mercati extraeuropei e in collaborazione con controparti locali interessate.

Nell'ambito INNOWIDE sono previsti due bandi, per un budget totale di 7,2 M €, che consentiranno di finanziare 120 VAPs (60.000 € / VAP). I mercati obiettivo sono sia quelli dei paesi in via di sviluppo, che delle grandi economie emergenti (Brasile, Russia, India, Cina, Messico) e dei paesi sviluppati. E' prevista la stessa assegnazione per ciascuna di queste tre categorie di paesi. Ogni VAP avrà una durata massima di sei mesi. L'obiettivo è quello di facilitare e incrementare l'adozione di soluzioni innovative europee in mercati extraeuropei.

Possono partecipare ai bandi le PMI innovative e le start-up di qualsiasi settore, che vogliano competere e avviare una propria attività in mercati nuovi ed emergenti in tutto il mondo.

Le imprese devono avere sede in uno Stato membro dell'UE o in un paese parte di Horizon 2020.

Il progetto deve indicare un partner locale del paese o dei paesi focus del VAP proposto.

Il primo bando è stato lanciato il 1° aprile 2019 e la deadline per la presentazione delle proposte è fissata per il 31 maggio. I progetti verranno approvati alla fine di settembre e la loro implementazione è prevista entro la fine dell'anno.

Per maggiori informazioni, si rimanda al sito <https://innowwide.eu/>

Horizon Europe

Parlamento europeo - approvato accordo politico provvisorio sul testo legislativo

In particolare, il documento “consolidato” stabilisce le aree “verticali” dell’accordo:

- obiettivi generali e specifici del Programma;
- struttura del Programma e area delle missioni;
- regole di partecipazione e finanziamento;
- norme su etica e sicurezza;
- criteri di valutazione delle proposte;
- struttura, obiettivi e contenuti dello European Innovation Council;
- linee di attività di R&I per tutti i temi del programma.

Restano al momento esclusi dall’accordo gli ambiti “orizzontali”:

- dotazione finanziaria del programma;
- articolazione interna;
- sinergie con gli altri programmi europei di finanziamento;
- regole sulla cooperazione con i Paesi terzi (e in particolare con il Regno Unito dopo la Brexit).

L’iter legislativo verrà ripreso e completato con l’avvio del nuovo ciclo istituzionale: il neo-eletto Parlamento dovrà a sua volta approvare gli esiti del negoziato, mentre il Consiglio dovrà sciogliere i nodi legati agli aspetti non ancora trattati.

L’intesa presenta vari **punti di interesse per le imprese**. Tra questi l’istituzione, nell’ambito della parte “Accelerator” dello European Innovation Council, di una misura chiamata “only grant support” che ricalca le principali caratteristiche dello “Strumento PMI” di “Horizon 2020”; tale misura sarà, infatti, aperta esclusivamente alle PMI (incluse le start up) e prevista sia per l’innovazione breakthrough che quella incrementale.

Viene poi istituita una “fast track to innovation”, ovvero una procedura accelerata che consente di ricevere in tempi rapidi (massimo 6 mesi) finanziamenti specificamente previsti per piccoli consorzi formati massimo da sei soggetti con taglia dei progetti inferiore a 2.5 milioni di euro. E’ inoltre confermato il ruolo cruciale della ricerca collaborativa e dei partenariati pubblico privati, le cui regole di funzionamento sono state razionalizzate e semplificate.

L’accordo approvato il 17 aprile consente di portare avanti il **processo di pianificazione strategica** già avviato dalla Commissione per assicurare l’effettiva **entrata in vigore di “Horizon Europe” il 1° gennaio 2021**. Il primo passo è la creazione dello **Shadow Strategic Programme Committee**, con un rappresentante per ogni Stato Membro, ed avrà il compito di definire, tra gli altri aspetti, la costituzione (non prima di **fine 2019**) dei **Comitati di Programma** che andranno poi a delineare i programmi di lavoro nel dettaglio. Le missioni saranno “guidate” da appositi **Advisory Board** composti ognuno da 15 membri (selezionati sulla base di un bando di prossima apertura), che inizieranno a lavorare a **fine giugno**.

Il Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria (3A-PTA) di concerto con Sviluppo Umbria al Programma di Animazione INNETWORK 2019 volto a “Creare un ambiente favorevole all’innovazione del sistema regionale attraverso la partecipazione a piattaforme e a reti di specializzazione tecnologica”. Le azioni svolte da 3A PTA, nell’ambito del citato programma di animazione, sono riconducibili ad attività di informazione, sensibilizzazione e supporto alle aziende umbre del settore Agrifood; la presente newsletter costituisce un’azione di informazione sulle opportunità offerte dai bandi nazionali e comunitari.

NEWSLETTER n° 2

BANDO MISE ECONOMIA CIRCOLARE

È prossima l'apertura di un Bando del MISE (Ministero Sviluppo Economico) per il sostegno a progetti di ricerca e sviluppo per la riconversione dei processi produttivi nell'ambito dell'economia circolare.

Il **Decreto Legge del 30 aprile 2019, n. 34** "Misure urgenti di crescita economica e per la risoluzione di specifiche situazioni di criticità", **Art.26** "Agevolazioni a sostegno di progetto di ricerca e sviluppo per la riconversione dei processi produttivi nell'ambito dell'economia circolare" indica quali sono i termini e le condizioni del bando.

Beneficiari (comma2): Imprese (prevalenza settore manifatturiero) e Centri di Ricerca

Presentazione delle proposte (comma 3): i soggetti beneficiari possono presentare anche congiuntamente tra loro o con organismi di ricerca, fino ad un massimo di tre soggetti co-proponenti (contratto di rete o altre forme equivalenti quali ad esempio consorzio o accordo di partenariato).

Caratteristiche dei progetti di ricerca (comma 4):

- essere realizzati nell'ambito di una o più unità locali ubicate nel territorio nazionale;
- prevedere spese e costi ammissibili non inferiori a euro 500.000 e non superiori a euro 2 milioni;
- avere una durata non inferiore a 12 mesi e non superiore a 36 mesi;
- prevedere attività di ricerca e sviluppo, strettamente connesse tra di loro in relazione all'obiettivo previsto dal progetto, finalizzate alla riconversione produttiva delle attività economiche attraverso la realizzazione di nuovi prodotti, processi o servizi o al notevole miglioramento di prodotti, processi o servizi esistenti, tramite lo sviluppo delle tecnologie abilitanti fondamentali – Key Enabling Technologies (KETs), relative a:
 - a) utilizzo efficiente delle risorse e di trattamento e trasformazione dei rifiuti, compreso il riuso dei materiali in un'ottica di economia circolare o a «rifiuto zero» e di compatibilità ambientale (innovazioni eco-compatibili);
 - b) riduzione, riciclo e riuso degli scarti alimentari, allo sviluppo di sistemi di ciclo integrato delle acque e al riciclo delle materie prime;
 - c) fornitura, uso razionale e sanificazione dell'acqua;
 - d) aumento del tempo di vita dei prodotti e di efficientare il ciclo produttivo;
 - e) packaging intelligente (smart packaging) che prevedano anche l'utilizzo di materiali recuperati.

Tipologia di agevolazione (comma 5):

Le **agevolazioni** saranno concesse secondo le seguenti modalità:

- a) **finanziamento agevolato** per una percentuale nominale delle spese e dei costi ammissibili pari al 50 per cento.
- b) **contributo diretto alla spesa** fino al 20 per cento delle spese e dei costi ammissibili.

Le risorse finanziarie ammontano a 140 milioni di euro di cui:

- 40 milioni per la concessioni delle agevolazioni nella forma del contributo diretto alla spesa;
- 100 milioni di euro per la concessioni delle agevolazioni nella forma di finanziamento agevolato.
-

Il *Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria (3A-PTA)* di concerto con *Sviluppumbria* al **Programma di Animazione INNETWORK 2019** volto a "Creare un ambiente favorevole all'innovazione del sistema regionale attraverso la partecipazione a piattaforme e a reti di specializzazione tecnologica". Le azioni svolte da 3A PTA, nell'ambito del citato programma di animazione, sono riconducibili ad attività di informazione, sensibilizzazione e supporto alle aziende umbre del settore Agrifood; la presente newsletter costituisce un'azione di informazione sulle opportunità offerte dai bandi nazionali e comunitari.

INFODAY NMBP - PRESENTAZIONE DEI BANDI E DIALOGO CON LA COMMISSIONE SU HORIZON EUROPE

Giornata informativa nazionale di lancio dei bandi 2020 per il tema **NMBP** – Nanotechnologies, Advanced Materials, Biotechnology, and Advanced Manufacturing and Processing, che si terrà a Roma il prossimo **18 settembre**. Oltre alla presentazione delle opportunità di finanziamento per il tema, la giornata è stata arricchita dalla sessione pomeridiana **NMBP beyond Horizon 2020: dialogue with Barend Verachtert**.

L'evento è **organizzato da APRE, per conto del MIUR** e in stretta collaborazione con la **Rappresentante Nazionale Prof. Donata Medagliani**, ed è ospitato da INAIL (Piazzale Pastore 6 - Roma). All'evento sarà presente, in rappresentanza della **Commissione Europea, Barend Verachtert** (Head of Unit - Materials for Tomorrow, DG-RTD).

Novità bando 2020: due Work Programme con un budget da €825 mln

Nell'ultima call di Horizon 2020, i settori delle nanotecnologie, dei materiali avanzati, delle biotecnologie e dei processi industriali avranno cospicue opportunità di finanziamento attraverso due piani di lavoro. Infatti, oltre al consueto [Work Programme NMBP](#), diversi bandi dedicati alle batterie ai processi industriali sostenibili sono contenuti nel [Work Programme Cross-Cutting Activities](#). Complessivamente, dunque, nel 2020 la tematica ha un budget totale di 825 milioni di euro ripartiti in 48 topic.

Il programma della giornata

Sessione mattutina - Infoday NMBP (9.30-13.30)

Durante la sessione verranno presentate le opportunità di finanziamento per il 2020 per il tema NMBP. Inoltre, i partecipanti avranno utili suggerimenti su come scrivere una proposta di successo grazie alla testimonianza di coordinatori italiani finanziati che, discutendo in una tavola rotonda, metteranno anche in luce alcuni peculiarità proprie del tema NMBP, come ad esempio lo strumento degli Open Innovation Test Bed.

L'evento si concluderà poi con un'ulteriore tavola rotonda nella quale si discuterà della definizione del tema NMBP all'interno di Horizon Europe.

Sessione pomeridiana (in lingua inglese) - NMBP beyond Horizon 2020: dialogue with Barend Verachtert (14.30-16.30)

Nel contesto di definizione dello Strategic Planning di **Horizon Europe**, la sessione rappresenterà un'occasione di confronto tra la comunità italiana attiva nell'area NMBP e **Barend Verachtert, nuovo Head of Unit - Materials of Tomorrow**, durante la quale verranno forniti elementi sui trend e gli interessi italiani nell'area NMBP, favorendo così uno scambio di opinioni nell'ambito della definizione del futuro tema Prosperity, contenuto nel cluster Digital, Industry and Space di Horizon Europe.

Registrazioni

La partecipazione all'evento è gratuita ma è obbligatoria la registrazione. Maggiori informazioni sono disponibili al seguente link: <https://www.apre.it/eventi/2019/ii-semester/infoday-nmbp/> Nello specifico, al fine di favorire una concreta ed efficace discussione, la sessione del pomeriggio avrà un numero limitato di posti ed è quindi necessario registrarsi utilizzando lo specifico modulo nella pagina del sito sopraindicato.

NEWSLETTER n° 4

Giornata Nazionale di lancio delle Call 2020 del Work programme SC5: 'Climate Action, Environment, Resource Efficiency and Raw Materials'

15 ottobre a Roma, presso l'Aula Marconi del CNR (Piazzale Aldo Moro,7)

La giornata è organizzata da APRE per conto del MIUR e in stretta collaborazione con il Prof. Carlo Barbante, Rappresentante della Configurazione specifica e con la partecipazione dei Funzionari della Commissione Europea prevede al centro della giornata la presentazione dei topic delle due call principali 1-Building a low-carbon, 2-Climate resilient future: Climate action in support of the Paris Agreement e Greening the economy in line with the Sustainable Development Goals (SDGs) con un finanziamento per il solo 2020 di 300 milioni di euro.

Programma della Giornata

Sessione della mattina, che avrà inizio alle 9.30, saranno presentate le topic call 2020 relative alla Quinta Sfida sociale del programma Horizon 2020 in presenza dei funzionari della Commissione Europea. Nella seconda parte della mattinata saranno coordinate invece due tavole rotonde. La prima relativa ai rischi legati alla preparazioni di proposte e a come evitare errori che rischiano di compromettere il lavoro svolto. La seconda tavola invece darà una prospettiva sul prossimo programma di finanziamento Horizon Europe.

E' possibile iscriversi alla sessione mattutina cliccando su questo link:

<https://www.apre.it/eventi/2019/ii-semester/sc5-infoday/>

La sessione del pomeriggio sarà dedicata, invece, al networking. Imprese e ricercatori avranno l'occasione, come in un vero e proprio Marketplace, di presentare le loro idee di progetto o/e competenze o selezionare le tecnologie e expertise a completamento della propria idea progettuale. Attraverso gli "elevator pitch" sarà possibile presentare in 6 minuti la propria idea progettuale o le proprie competenze/tecnologie da offrire nell'ambito di un progetto di ricerca SC5 H2020. La sessione sarà in inglese ed in presenza di alcuni NCP europei che assisteranno ai pitch al fine di raccogliere skill e competenze da integrare nei consorzi in formazione nei loro paesi.

Per partecipare alla sessione del pomeriggio, anche solo come uditore, è possibile iscriversi compilando entro il 19 settembre il modulo di registrazione al seguente link: <https://tinyurl.com/y3sqrqwy>.



Workshop “L’Economia Circolare come nuovo modello per lo sviluppo sostenibile del territorio”

19 settembre - ore 9.00 - Sala degli Specchi, Quadrilatero di Palazzo Bufalini, Città di Castello

Quali prospettive offre la visione circolare all’economia umbra e quali sono le esperienze dei casi di eccellenza che operano in questa regione?

Interventi di esperti sul tema e presentazione di buone pratiche.

Modera: Karl-Ludwig Schibel

Saluti:

Sindaco di Città di Castello Luciano Bacchetta

Assessore all’ambiente Comune di Città di Castello, Massimo Massetti

Assessore all’ambiente Regione Umbria, Fernanda Cecchini

PROGRAMMA

I PRINCIPI DELL'ECONOMIA CIRCOLARE

Progettazione circolare per la sostenibilità *Federico Rossi, Università degli studi di Perugia*

Economia circolare e il problema delle materie prime seconde *Giuseppe Rossi, AURI*

Evitare la nascita dei rifiuti e gestire al meglio quelli che ci sono *Christian Goracci, Ennio Spazzoli, Sogepu*

Green Public Procurement come strumento per promuovere l’economia circolare *Silvano Falocco, Fondazione Ecosistemi*

BUONE PRATICHE IN UMBRIA

Il recupero delle macerie post sisma *Moreno Marionni, VUS Valle Umbra Servizi*

Buone pratiche di Bioeconomia circolare per la rigenerazione dei territori *Daniela Riganelli, Novamont*

PROSPETTIVE PER L'UMBRIA

Quale futuro per l’economia circolare in Umbria? *Walter Ganapini, Direttore Generale Arpa Umbria*

Verso una strategia regionale di sviluppo sostenibile *Sandro Costantini, Servizio Valutazioni ambientali, sviluppo e sostenibilità ambientale*

Economia circolare e simbiosi industriale: presentazione delle opportunità della nuova Programmazione Comunitaria *Andrea Pignatti, Presidente InEuropa*

Il Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria (3A-PTA) collabora con SviluppoUmbria al **Programma di Animazione INNETWORK 2019** volto a “Creare un ambiente favorevole all’innovazione del sistema regionale attraverso la partecipazione a piattaforme e a reti di specializzazione tecnologica”. Le azioni svolte da 3A PTA, nell’ambito del citato programma di animazione, sono riconducibili ad attività di informazione, sensibilizzazione e supporto alle aziende umbre del settore Agrifood; la presente newsletter costituisce un’azione di informazione sulle opportunità offerte dai bandi nazionali e comunitari.

Nuovo Bando “Fabbrica intelligente, Agrifood, Scienze della vita” e “Calcolo ad alte prestazioni” - Accordi per l’innovazione

Il **decreto ministeriale 2 agosto 2019** definisce un nuovo intervento agevolativo in favore dei progetti di ricerca e sviluppo promossi nell'ambito delle aree tecnologiche:

- Fabbrica intelligente
- Agrifood
- Scienze della vita
- Calcolo ad alte prestazioni

L’intervento costituisce la prosecuzione della strategia attuata attraverso lo strumento degli Accordi per l’innovazione di cui al decreto ministeriale 5 marzo 2018 e introduce un nuovo intervento agevolativo, di natura negoziale, a favore di progetti di ricerca e sviluppo, realizzati nell’ambito di Accordi (denominati “Accordi per l’innovazione”) sottoscritti dal Ministero con le regioni, le province autonome e le altre amministrazioni pubbliche interessate, nei settori applicativi della Strategia nazionale di specializzazione intelligente che costituiscono gli assi portanti del tessuto produttivo del paese e relativi a “Fabbrica intelligente”, “Agrifood”, “Scienze della vita” e “Calcolo ad alte prestazioni”.

Funzionamento

L’intervento agevolativo verrà attuato secondo una procedura valutativa negoziale, prevista per gli Accordi per l’innovazione, ai sensi del [decreto ministeriale 24 maggio 2017\(pdf\)](#), per i progetti con costi ammissibili compresi tra 5 e 40 milioni di euro nell’ambito delle aree tecnologiche “Fabbrica intelligente”, “Agrifood”, “Scienze della vita” e “Calcolo ad alte prestazioni”.

Relativamente alla tematica “Calcolo ad alte prestazioni” si tratta del cofinanziamento delle proposte progettuali delle imprese italiane selezionate nei bandi emanati nel corso del 2019 dall’impresa comune di elaborazione elettronica di elevata prestazione (EuroHPC) istituita ai sensi del regolamento n. (UE) 2018/1488 del Consiglio europeo.

Risorse

All’intervento sono assegnate risorse pari a 190 milioni di euro di cui 140 a valere sulle risorse del Fondo per la crescita sostenibile e 50 milioni di euro a valere sulle economie derivanti dalle risorse destinate alle aree svantaggiate del paese dal Piano di Azione e Coesione 2007-2013.

Le risorse sono destinate come segue:
per settore applicativo e per territorio

- 72 milioni di euro al settore “Fabbrica intelligente”, di cui 20 milioni riservati agli interventi da realizzare nelle regioni "ex obiettivo convergenza": Calabria, Campania, Puglia, Sicilia;
- 42 milioni di euro al settore “Agrifood”, di cui 12 milioni riservati agli interventi da realizzare nelle regioni "ex obiettivo convergenza": Calabria, Campania, Puglia, Sicilia;

- 52 milioni di euro al settore “Scienze della vita”, di cui 18 milioni riservati agli interventi da realizzare nelle regioni "ex obiettivo convergenza": Calabria, Campania, Puglia, Sicilia;
- 24 milioni di euro al settore “Calcolo ad alte prestazioni”.

I soggetti ammissibili

Imprese di qualsiasi dimensione che esercitano attività industriali, agroindustriali, artigiane, di servizi all’industria (attività di cui all’art. 2195 del c.c., nn. 1, 3 e 5), e i centri di ricerca. Per i soli progetti congiunti (fino a cinque), anche gli Organismi di ricerca e, per i progetti del settore applicativo “Agrifood”, anche le imprese agricole che esercitano le attività di cui all’art. 2135 c.c.

Le agevolazioni sono concedibili nella forma del contributo alla spesa e del finanziamento agevolato, in misura coerente con i limiti fissati dal regolamento (UE) n. 651/2014.

Termini e modalità di presentazione delle domande

All’apertura dei termini per la presentazione delle domande e alla definizione, in particolare, dei relativi modelli e dei criteri di valutazione dei progetti si provvede con decreto direttoriale, in corso di adozione.

Normativa di riferimento

- [Decreto ministeriale 2 agosto 2019](#)
- [Decreto ministeriale 5 marzo 2018](#)
- [Decreto direttoriale 27 settembre 2018](#)
- [Decreto ministeriale 24 maggio 2017](#)

Per maggiori informazioni

Per l’accesso alla piattaforma e per la presentazione delle proposte progettuali:

- <https://fondocrescitasostenibile.mcc.it> per la presentazione delle proposte progettuali a valere sull’intervento “Decreto ministeriale 2 agosto 2019”
- info_domandefcs@mcc.it per informazioni sulla presentazione dei progetti

Le richieste di chiarimenti ed eventuali quesiti di natura normativa possono essere inviati all’indirizzo di posta elettronica: INFO_RS-FCS@mise.gov.it

FONTE: <https://www.mise.gov.it/index.php/it/incentivi/impresa/nuovo-bando-fabbrica-intelligente-agrifood-scienze-della-vita-e-calcolo-ad-alte-prestazioni>

Il Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria (3A-PTA) collabora con Sviluppo Umbria al **Programma di Animazione INNETWORK 2019** volto a “Creare un ambiente favorevole all’innovazione del sistema regionale attraverso la partecipazione a piattaforme e a reti di specializzazione tecnologica”. Le azioni svolte da 3A PTA, nell’ambito del citato programma di animazione, sono riconducibili ad attività di informazione, sensibilizzazione e supporto alle aziende umbre del settore Agrifood; la presente newsletter costituisce un’azione di informazione sulle opportunità offerte dai bandi nazionali e comunitari.

NEWSLETTER n° 6

Decreto direttoriale 2 ottobre 2019 - Nuovo Bando “Fabbrica intelligente, Agrifood, Scienze della vita e Calcolo ad alte prestazioni” - Accordi per l’innovazione. Modalità e termini presentazione istanze

Pubblicazione GURI n. 236 dell'8 ottobre 2019.

Il decreto stabilisce le modalità e i termini per la presentazione delle proposte progettuali per l'accesso delle agevolazioni in favore di progetti di ricerca e sviluppo nei settori applicativi “Fabbrica intelligente”, “Agrifood”, “Scienze della vita” e “Calcolo ad alte prestazioni”.

La proposta progettuale e la scheda tecnica devono essere compilate e presentate in via esclusivamente telematica dalle ore 10.00 alle ore 19.00 di tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, a partire dal giorno 12 novembre 2019, pena l’invalidità e l’irricevibilità, utilizzando la procedura disponibile nel sito internet del Soggetto gestore, (<https://fondocrescitasostenibile.mcc.it>) per la richiesta delle agevolazioni a valere sull’intervento “Decreto ministeriale 2 agosto 2019”. Le attività inerenti alla redazione della proposta progettuale e della documentazione indicate al comma 1 possono essere svolte dai soggetti proponenti anche prima dell’apertura del termine di presentazione della proposta progettuale stessa. A tal fine la procedura di compilazione guidata è resa disponibile nel sito internet del Soggetto gestore a partire dal giorno 8 ottobre 2019.

Con Il **decreto ministeriale 2 agosto 2019** si dava infatti la definizione del nuovo intervento agevolativo in favore dei progetti di ricerca e sviluppo promossi nell'ambito delle aree tecnologiche:

- Fabbrica intelligente
- Agrifood
- Scienze della vita
- Calcolo ad alte prestazioni

L’intervento è basato sulla prosecuzione della strategia attuata attraverso lo strumento degli Accordi per l’innovazione di cui al decreto ministeriale 5 marzo 2018 e introduce un nuovo intervento agevolativo, di natura negoziale, a favore di progetti di ricerca e sviluppo, realizzati nell’ambito di Accordi (denominati “Accordi per l’innovazione”) sottoscritti dal Ministero con le regioni, le province autonome e le altre amministrazioni pubbliche interessate, nei settori applicativi della Strategia nazionale di specializzazione intelligente che costituiscono gli assi portanti del tessuto produttivo del paese e relativi a “Fabbrica intelligente”, “Agrifood”, “Scienze della vita” e “Calcolo ad alte prestazioni”.

<https://www.mise.gov.it/index.php/it/normativa/decreti-direttoriali/2040265-decreto-direttoriale-2-ottobre-2019-nuovo-bando-fabbrica-intelligente-agrifood-scienze-della-vita-e-calcolo-ad-alte-prestazioni-accordi-per-l-innovazione-modalita-e-termini-presentazione-istanze>

Il *Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria (3A-PTA)* collabora con *Sviluppumbria* al **Programma di Animazione INNETWORK 2019** volto a “*Creare un ambiente favorevole all’innovazione del sistema regionale attraverso la partecipazione a piattaforme e a reti di specializzazione tecnologica*”. Le azioni svolte da 3A PTA, nell’ambito del citato programma di animazione, sono riconducibili ad attività di informazione, sensibilizzazione e supporto alle aziende umbre del settore Agrifood; la presente newsletter costituisce un’azione di informazione sulle opportunità offerte dai bandi nazionali e comunitari.

Proprietà intellettuale, bandi da 50 milioni

L'obiettivo: promuovere il trasferimento tecnologico dell'attività di R&S

Il ministero dello Sviluppo economico ha pubblicato cinque bandi che puntano a **valorizzare brevetti, marchi, disegni e trasferimento tecnologico delle attività di ricerca e sviluppo industriali**.

Lo stanziamento previsto è pari a circa 50 milioni suddivisi tra le diverse misure e ha l'obiettivo di facilitare e promuovere attraverso strumenti finanziari ad hoc i progetti di ricerca e sviluppo, oltre che lo sviluppo di know how, e trasferirlo in campo industriale. Alcune delle misure sono, comunque, una rivisitazione o riapertura di vecchi bandi mentre altre sono novità nel campo degli strumenti a tutela della proprietà intellettuale.

Le piccole e medie imprese hanno la possibilità di partecipare a tre dei cinque bandi previsti. Il primo è **Brevetti +**, che dà la possibilità di acquisire servizi specialistici relativi a industrializzazione e ingegnerizzazione, organizzazione e sviluppo, trasferimento tecnologico. Ha una dotazione complessiva di 21,8 milioni a cui possono aggiungersi ulteriori risorse previste dal Pon Imprese e Competitività. L'incentivo massimo ottenibile è pari a 140mila euro. Oltre alle Pmi possono accedere anche le startup innovative, a cui è riservato il 15% delle risorse. Le domande si possono presentare ad Invitalia dal 30 gennaio 2020.

Il secondo è **Disegni +** che incentiva l'acquisizione di servizi specialistici alla valorizzazione di disegni registrati a partire dal 1° gennaio 2018. La dotazione è di 13 milioni e le domande vanno presentate ad Unioncamere a partire dal 27 febbraio 2020. Ancora presso il medesimo ente, Unioncamere, si presentano le domande inerenti al terzo incentivo, **Marchi +**, che riconosce gli investimenti in servizi finalizzati alla registrazione di marchi europei e internazionali. Ha fondi disponibili per 3,5 milioni di euro e le domande si possono presentare dal 30 marzo.

Alle Università, agli Enti pubblici di ricerca ed agli Irccs sono destinati gli ultimi due incentivi. Il bando Proof of concept (Poc) ha l'obiettivo di valorizzare i brevetti, ha una dotazione di 5,3 milioni e le domande si presentano ad Invitalia nel periodo compreso tra il 13 gennaio e il 27 febbraio. Infine, l'incentivo dedicato al potenziamento degli Uffici di trasferimento tecnologico (Utt) ha l'obiettivo di incrementare il livello tecnologico che può dare la proprietà intellettuale. Ha una dotazione pari a 7,5 milioni di euro e le domande possono essere presentate tra il 16 dicembre ed il 14 febbraio 2020.

IL CALENDARIO

7 gennaio

EuropeAid/166359/DD/ACT/AL

L'Ue per i Comuni albanesi: sostegno di IPA II per aiutare i comuni albanesi a sviluppare le loro potenzialità

9 gennaio

HORIZON 2020

Smart, green and integrated transport - Bando

Mobility for growth

15 gennaio

EACEA 29/2019

Sostegno ai fondi di coproduzione internazionale

15 e 20 gennaio

HORIZON 2020

Secure, clean and efficient energy - Bando «Building a low-carbon, climate resilient future: secure, clean and efficient energy»

16 gennaio

HORIZON 2020

Bando Information and Communication Technologies

21 gennaio

INFOME-01-2020

Azioni di informazione sulla Politica Agricola Comune

22 gennaio

HORIZON 2020

Food security, sustainable agriculture and forestry, marine, maritime and inland water research and the bioeconomy - Bando Blue Growth - Bando Sustainable Food Security - Bando Food and Natural Resources - Bando Rural Renaissance

Il *Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria (3A-PTA)* collabora con *Sviluppumbria* al **Programma di Animazione INNETWORK 2019** volto a “*Creare un ambiente favorevole all'innovazione del sistema regionale attraverso la partecipazione a piattaforme e a reti di specializzazione tecnologica*”. Le azioni svolte da 3A PTA, nell'ambito del citato programma di animazione, sono riconducibili ad attività di informazione, sensibilizzazione e supporto alle aziende umbre del settore Agrifood; la presente newsletter costituisce un'azione di informazione sulle opportunità offerte dai bandi nazionali e comunitari.

ALLEGATO 7. SCHEDE DI COMPETENZA DEL SISTEMA UMBRIA

Attività 5.1 Implementazione della ricognizione delle competenze del “sistema Umbria” attraverso incontri con ricercatori e dipartimenti universitari, centri di ricerca, spin-off, start-up e imprese umbre

1 OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

SERRANOVA S.r.l.



AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE : Strada dei Loggi n. 53c – 06135 – Perugia (PG)
- PERSONA/E DI CONTATTO: Stefano Chiocchini – CEO & Presidente
Matteo Graziani – VicePresidente & Co-Founder
- INDIRIZZO: Strada dei Loggi n. 53c – 06135 – Perugia (PG)
- E-MAIL: info@serranova.bio
- WEB: www.serranova .bio
- TELEFONO: 075.398255

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:** Realizzazione di serre innovative a fotoluminescenza, team composto da architetto/designer + biologo + agronomo, sperimentazione di 6 anni sul sistema ideato e test con Facoltà di Agraria.
- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE:** Sistema & domotica controllabile da remoto, sistema di illuminazione a fotoluminescenza, sistema di illuminazione led, sistema di irrigazione automatizzato, controllo di temperatura interno.
- **RISULTATI DELLA RICERCA:** Con la stimolazione a fotoluminescenza, un innovativo trattamento e purificazione aria ed il sistema di coltivazione biodinamico, si ottengono risultati di coltivazione eccellente con un aumento di sapore, + 35-40% di brix (zuccheri) ed aumento considerevole di olii essenziali (fino al 40%).

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

Serre MAXI, MIDI (per l'outdoor) & CHEF (indoor) con sistema di coltivazione privo di uso di prodotti chimici, con risultati di crescita in minor tempo (X 3-4 volte) e con la garanzia di ottenimento di prodotti di altissimo livello con la massima sicurezza alimentare.

BREVETTI:

Brevetto (pending) per stimolazione a fotoluminescenza + innovativo trattamento e purificazione aria + sistema di coltivazione biodinamico

ALTRE INFORMAZIONI:

- PREMI & PARTECIPAZIONI:

SERRANOVA ha vinto il primo premio al Flormart Village 2019 come migliore Start-Up GREEN italiana

E' stata selezionata ed ha partecipato insieme alle 47 migliori Start-Up italiane al CES di Las Vegas – Gennaio 2020

- PROGETTI INTERNAZIONALI: In contatto ed in contrattazione con potenziali Distributori in tutte le Aree del Mondo
- PROGETTI NAZIONALI: Sperimentazione in corso con SERRAMAXI all'Istituto Ciuffelli di Todi
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

- Agricoltura “smart” e di specifiche colture: zafferano, fiori eduli, piante esotiche, cannabis
- Ristorazione di alto livello
- Aziende di costruzioni innovative
- GDO
- Strutture di ricerca e sviluppo

PRINCIPALI CLIENTI:

Aziende agrituristiche & Ristoranti:

Utilizzano SERRANOVA sia per l’autoproduzione sia per la produzione ai fini di vendita.

Comuni:

Utilizzano SERRANOVA come sistema che possono offrire nei parchi urbani e di quartiere a servizio degli abitanti e delle mense scolastiche, per sistemi condominiali fornendo ortaggi e verdure fresche ai condomini

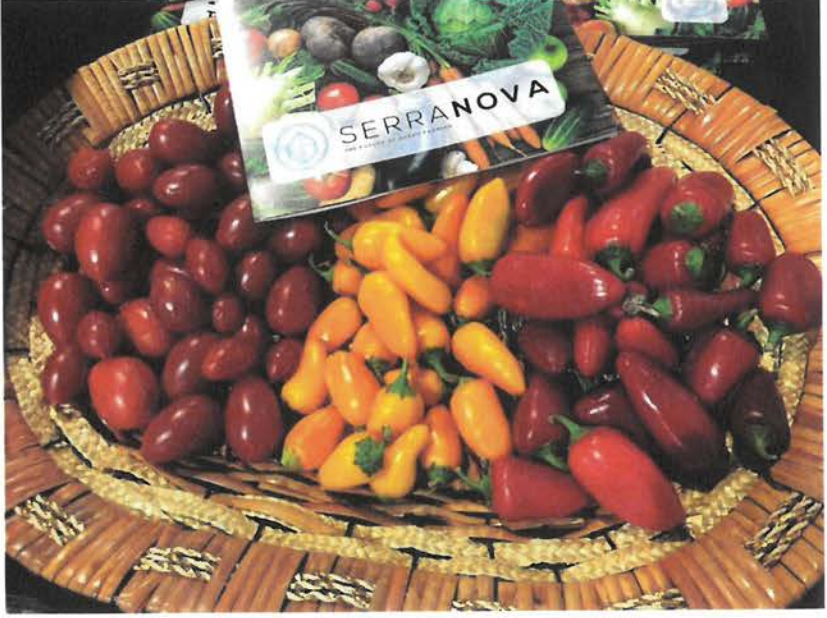
Singoli privati:

Che abbiano una piccola zona a giardino dove poter coltivare vegetali senza dover impiegare grandi superfici (SERRAMAXI & SERRAMIDI x l’outdoor)

Oppure in ambiente domestico per avere ortaggi eccellenti a mt.1 (SERRACHEF x l’indoor)

Allegare eventuali foto





2 OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

Luppolo Made in Italy - Rete di Imprese



AREA ATTIVITÀ: Filiera del Luppolo - innovazione di processo e di prodotto, ricerca e sviluppo

- SEDE principale Via Elio Vittorini 29 06012 Città di Castello (PG)
- PERSONA/E DI CONTATTO: Stefano Fancelli - Presidente
- E-MAIL: info@luppolomdeinitaly.it
- WEB: www.luppolomadeinitaly.it
- TELEFONO: 3290283038

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW: La Rete**

Luppolo Made in Italy è un contratto di rete dotato di soggettività giuridica.

La nostra Rete è formata da 13 tra aziende agricole, agroalimentari e di innovazione tecnologica in agricoltura.

Ci sono i produttori biologici della Pro BIO, l'associazione dei produttori biologici Umbri che fanno riferimento all'AIAB, i tabacchicoltori del Gruppo Cooperativo Agricooper, c'è la preziosa partecipazione di un'azienda leader nel settore dell'innovazione per la salute e il benessere come ABOCA e altre realtà che si occupano di trasformazione e di food, come Bianconi Tartufi.

Inoltre è di recente data l'ingresso nel progetto di Idroluppolo, un'azienda specializzata nelle colture indoor, che si occupa di innovazione in agricoltura, in un'ottica di AG4.0, precision

farming e IOT in agricoltura: una start-up innovativa leader nel panorama europeo della coltivazione indoor del Luppolo.

ABOCA è l'azienda leader nel mercato globale dell'erboristeria biologica e si sta rapidamente espandendo nel settore della salute.

Il Lombrico Felice, Melagrani, Reno, Tenuta i Canta Lupi, La Rondine a Maccarello, Panta Res sono le aziende biologiche che stanno sperimentando la coltivazione del Luppolo in 6 luppoleti, di differenti superfici, per un totale di 1,8 Ha, collocati in condizioni di terroir e di pedoclima differenti e rappresentative della ricchezza del territorio umbro.

I Luppoleti delle aziende biologiche sono impianti di nostra progettazione, dei prototipi innovativi rispetto alle soluzioni presenti sul mercato, customizzati sulle esigenze della produzione biologica.

Il Gruppo Cooperativo Agricooper si occupa della sperimentazione di un impianto convenzionale costruito sul modello dei Luppoleti di agricoltura industriale presenti nel bacino dell'Hallertau della superficie di 1 Ha.

Anche in questo caso sono state introdotte delle innovazioni prototipali di nostra ideazione, funzionali alla migliore capacità produttiva e sostenibilità delle produzioni.

L'azienda Spazzavento e il Barbarossa di Valenti completano il quadro della sperimentazione con due impianti convenzionali, anche questi varianti di nostra ideazione dei modelli di produzione presenti nel panorama europeo, per una superficie di 0,5 Ha.

Di particolare interesse è la presenza di Tartufi Bianconi, un'azienda di qualità specializzata nelle eccellenze della gastronomia umbra, per sviluppare al meglio tutte le potenzialità del prodotto, anche recuperando le antiche tradizioni della cucina popolare.

A dare solidità scientifica al progetto ci sono il CERB, il Centro di eccellenza di Ricerca sulla Birra dell'Università di Perugia, che coordina le attività di ricerca e innovazione, e il CNR IBBR, un istituto specializzato nella genetica.

Il CERB del Prof. Giuseppe Peretti, è il centro di ricerca di riferimento dell'intero sud Europa, l'istituzione scientifica del mondo brassicolo più autorevole a sud delle Alpi.

Inoltre il CERB ha conseguito il riconoscimento come Ente Certificatore a norma della OCM europea sul Luppolo, per l'immissione nel mercato comunitario.

Il CNR IBBR è un istituto di eccellenza sulla ricerca genetica, che ha realizzato, nel territorio umbro, il modello più avanzato di ricerca genetica sulle piante autoctone su base territoriale. Come rete abbiamo risposto con successo alla call for proposal della Misura 16.2.1 sulla Cooperazione l'innovazione del PSR dell'Umbria, un bando che ci permette di finanziare i primi tre anni di ricerca e progettazione con risorse consistenti (600.000 euro) cui si aggiunge un corposo investimento privato.

L'organo comune della Rete è l'azienda Luppolo Made in Italy s.r.l. che rappresenta e coordina le attività della Rete.

Abbiamo da tempo avviato un proficuo confronto con AssoBirra e tutti i principali stakeholders del settore.

Stiamo costruendo alleanze e sinergie per dare vita ad una Rete nazionale del Luppolo Italiano.

- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE e RISULTATI DELLA RICERCA:**

Il Progetto

L'obiettivo del progetto Luppolo Made in Italy è costruire la **Filiera del Luppolo italiano**.

Il progetto di Filiera del Luppolo intende introdurre in Umbria questa nuova Filiera, e collocare la Filiera del Luppolo umbro all'avanguardia nel panorama europeo di produzione di questa coltura.

Il Luppolo è un prodotto agricolo di grande qualità e di elevato valore aggiunto.

La Filiera del Luppolo che nascerà in Umbria si propone quindi di rappresentare un punto di riferimento a livello nazionale per capacità di innovazione, efficienza, competitività nel mercato globale e qualità certificata del prodotto.

Per questo il progetto è articolato su: tre opzioni di coltura: in campo convenzionale, in campo biologica, indoor Hydroponica

Articolazione completa degli sbocchi di valorizzazione, trasformazione e commercializzazione del prodotto sul mercato:

- per la produzione di Birra, artigianale e industriale;
- per la produzione di prodotti medicinali, cosmetici e similari;
- per la produzione di prodotti di Cooking e preparati alimentari;
- per la produzione di prodotti di floricoltura e vivaismo;
- per la produzione di prodotti per alimentazione animale e allevamento.

L'organizzazione della Filiera del Luppolo è affrontata in ogni aspetto: produzione in campo e indoor, raccolta, conservazione, prima trasformazione, trasformazione finalizzata al mercato, rete organizzativa e commerciale, a partire dalla sperimentazione innovativa dell'introduzione della coltura con talee, piante e rizomi di tipologia internazionale, al fine di strutturare una Filiera moderna, competitiva e innovativa.

Inoltre obiettivo strategico del Progetto sarà la ricerca, la selezione e definizione genetica fino alla stabilizzazione ai fini della produzione, di Luppoli autoctoni, che dall'inflorescenza spontanea e selvatica siano trasformati in colture innovative. Una gamma di Luppoli italiani è un'assoluta novità nel mercato globale: un Luppolo capace di arricchire in maniera molto significativa la qualità dei prodotti brassicoli Made in Italy e di assicurare una rilevante redditività alle aziende agricole.

L'obiettivo che ci siamo posti è la costruzione del **prototipo di una Filiera** completa in ogni articolazione, l'intera **Supply Chain e Value Chain**, con l'obiettivo di progettare e

sperimentare l'intera catena del prodotto, in ogni passaggio, con una progettazione integrata di produzione, trasformazione e commercializzazione.

La coltura del Luppolo sarà sperimentata in prototipo con una gamma completa di colture e tecniche colturali:

- con una caratterizzazione delle varietà internazionali adattate ai terroir umbri
- con la ricerca, funzionale alla registrazione, di un prodotto derivante dalle specie autoctone e la sperimentazione della coltura
- con la sperimentazione di un prototipo di coltivazione indoor
- con la coltivazione di luppolo convenzionale e biologico
- con la coltivazione di luppolo di alta qualità, su base di ricerca delle classificazioni in uso nel mercato

Intendiamo costruire un prototipo di Filiera:

- produzione in campo e indoor, biologica e convenzionale
- assistenza agronomica e disciplinari di produzione, coordinamento dei produttori
- ricerca scientifica sulla caratterizzazione dei luppoli internazionali e sul Luppolo di derivazione da luppoli selvatici presenti sul territorio regionale e nazionale ai fine della registrazione
- tracciabilità del prodotto, classificazione qualità, prima trasformazione, stabilizzazione del prodotto e conservazione, stoccaggio e logistica, commercializzazione
- innovazione della componente tecnologica e metalmeccanica della produzione

Il business model della produzione del Luppolo sarà quindi completo in ogni articolazione. Vogliamo costruire un prototipo di Filiera moderna e competitiva, capace di vincere la competizione del mercato globale per sostenere la crescita di prodotti del Made in Italy di sempre maggiore qualità, con una forte caratterizzazione territoriale.

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

Produzione, trasformazione e commercializzazione di luppolo e suoi derivati
Organizzazione di Filiera, assistenza e formazione, ricerca e sviluppo

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

Produzione di luppolo e suoi derivati per il settore brassicolo, agroalimentare, della salute e della cosmetica

Allegare eventuali foto



3 OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

Bastianbirraio sas



AREA ATTIVITÀ

- Perugia
- PERSONA/E DI CONTATTO: Sergio Castellani
- INDIRIZZO: Via Enrico Dal Pozzo, 105
- E-MAIL: produzione@bastianbirraio.it
- WEB: www.bastianbirraio.it
- TELEFONO: 339 7374259

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

Siamo specializzati in molte delle nuove tecniche di luppolatura che sono emerse in questi anni. Abbiamo poi mescolato alcune di queste tecniche ottenendo quella che, secondo noi, garantisce il miglior risultato in termini di profumi e, soprattutto, di sapori. Il risultato sono birre molto profumate, contraddistinte da un gusto facilmente identificabile e piacevolmente persistente.

- **COMPETENZE E KNOW-HOW: Produzione Birra Artigianale**
- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE: Impianto di produzione 5hl**
- **RISULTATI DELLA RICERCA:**

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

- Birra Artigianale in bottiglia e fusti
- Servizi per cerimonie
- PlayBEER - playlist che abbiamo creato su Spotify®, una per ogni nostra birra.
- Birre innovative a base di prodotti tipici del territorio (fagiolina del Lago Trasimeno, zafferano di Città della Pieve).
- Birra “grape Ale” fermentata su botti di vino dei Colli del Trasimeno
- Vendita on-line, abbonamento e consegna diretta Birra in bottiglia e fusti.

BREVETTI:

--

ALTRE INFORMAZIONI:

- PROGETTI INTERNAZIONALI:
- PROGETTI NAZIONALI:
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI
- BIRRE STORICHE (SHATIRICA)
- SPERIMENTAZIONE COLTIVAZIONE ORZO E MALTO
- IMPIANTO DI COTTA SMARTH

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

Ho.Re.Ca.

PRINCIPALI CLIENTI:

Bar – Pub – ristoranti – consumatore finale

Allegare eventuali foto



4 OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

Antico Frantoio Trampolini sas



ANTICO FRANTOIO
TRAMPOLINI
PERUGIA

AREA ATTIVITÀ

- Perugia
- PERSONA/E DI CONTATTO: Alessandro Trampolini
- INDIRIZZO: Via Enrico Dal Pozzo, 103
- E-MAIL: alessandro@oliotrampolini.it
- WEB: www.oliotrampolini.it
- TELEFONO: 075 5724578

Il Frantoio Trampolini produce olio di oliva fin dal 1785 nel suo frantoio di Perugia, l'ultimo frantoio ancora nel perimetro interno della città.

Il frantoio ha però una storia ancora più antica; era infatti parte integrante di una commenda dell'antico ordine cavalleresco dei Templari, i famosi Monaci guerrieri. Prova ne è la maestosa Abbazia Templare di San Bevignate che sorge a pochi passi dal frantoio, una delle due ancora esistente in Europa e l'unica in Italia. È quindi sin dal 1300 si perpetua la produzione di Olio Extravergine di Oliva di alta qualità. A conferma della tradizione è stato realizzato il Museo dell'olio.

Nel continuo rispetto della tradizione e della ricerca dell'alta qualità, negli anni ci siamo dotati di macchinari sempre più moderni e di prodotti innovativi (oli aromatizzati e prodotti per la cosmesi).

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:** Produzione Olio Extravergine di Oliva e prodotti derivati e trasformati
- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE:** Impianto di produzione 20q/h a ciclo continuo
- **RISULTATI DELLA RICERCA:**

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN BOTTIGLIA
- PRODOTTI INNOVATIVI PER LA COSMESI
- PRODOTTI INNOVATIVI PER CONDIMENTI
- MUSEO DELL'OLIO/CIVILTÀ DELL'OLIO
- SERVIZIO TRASFORMAZIONE OLIVE
- RECUPERO E GESTIONE OLIVETI STORICI ABBANDONATI
- ACQUISTI ON-LINE

BREVETTI:

ALTRE INFORMAZIONI:

- PROGETTI INTERNAZIONALI:
- PROGETTI NAZIONALI:
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

Ho.Re.Ca.

PRINCIPALI CLIENTI:

- Distributori internazionali
- Ristorazione
- Consumatore/consumo al dettaglio
- Vendita on-line

Allegare eventuali foto



5 OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

NOME E LOGO



COOPERATIVA PESCATORI DEL TRASIMENO

AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE:
Fraz. San Feliciano, Magione (PG) – Via Alicata

Fraz. Sant’Arcangelo, Magione (PG) – Via Martiri di Cefalonia
- PERSONA/E DI CONTATTO: Aurelio Cocchini (Presidente); Valter Sembolini (Amministratore Delegato)
- INDIRIZZO: Lungolago Alicata N.19, 06063 Fraz. San Feliciano, Magione (PG)
- E-MAIL: info@pescatorideltrasimeno.com
- WEB: www.pescatorideltrasimeno.com
- TELEFONO: 075/8476005

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

Poche cooperative hanno saputo ed ancora oggi sanno incidere nel tessuto locale in maniera così profonda e significativa come la Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno. Nei suoi 90 anni di storia è infatti narrata la storia stessa del Lago Trasimeno con tutte le sue tradizioni, le usanze e le unicità di un ecosistema ambientale fragile quanto meraviglioso. La Cooperativa dei Pescatori stessa, in stretta simbiosi con il proprio lago, è vissuta e sopravvissuta in queste fragilità, superando in un secolo di storia la Monarchia, la Dittatura, la Prima e la Seconda Repubblica mantenendo sempre la propria identità e **l'attaccamento ai valori autentici della mutualità e della cooperazione** ed arrivando ai nostri giorni con una solidità che è figlia anche della capacità di osare e d'innovare in un contesto come quello della pesca che è conservatore per tradizione.

La Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno è il risultato della fusione avvenuta all'inizio del nuovo millennio tra tre storiche realtà cooperative della pesca aderenti a Confcooperative: quella di San Feliciano, quella di Sant'Arcangelo e quella di Torricella. Nonostante questo processo di convergenza la Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno ha rischiato seriamente di scomparire nel 2012 ma con il *coraggio* ed una dose di sana *incoscienza* degli Amministratori ha saputo mettere in piedi con orgoglio un solido progetto di rilancio incentrato:

- Sulla ristrutturazione dei locali
- Sull'innovazione di processo e di prodotto in collaborazione con l'Università di Perugia
- Sulla diversificazione del reddito dei pescatori creando dal nulla il "pescaturismo" nel Lago Trasimeno
- Sulla tutela dell'ecosistema lacustre e delle biodiversità

La cooperativa dei Pescatori del Trasimeno oggi **dà concretamente lavoro a 50 persone** tra pescatori e operatori di terra, in gran parte donne e giovani che si sono affacciati al mondo della pesca con curiosità, passione e professionalità concorrendo ad abbattere l'età media da 75 a 45 anni.

La Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno è protagonista nel panorama nazionale della "pesca interna" di Confcooperative dove coordina il comparto delle acque dolci in FedAgriPesca nazionale, esprime la Vice Presidenza di FedAgriPesca regionale e risiede nel Comitato Direttivo nazionale del progetto "QUI DA NOI".

Oggi la Cooperativa dei Pescatori dopo aver inventato la Pescaturismo nel Lago Trasimeno intende affrontare la sfida della filiera chiusa: una filiera corta, anzi cortissima! La filiera del pesce pescato, cucinato e consumato direttamente in riva al Lago.

COMPETENZE E KNOW-HOW

Da sempre la professione della pesca nel Lago Trasimeno è sinonimo di tradizione: le ricette che hanno alla base il pescato del lago da sempre caratterizzano la dieta delle popolazioni lacustri. Su queste tradizioni e in accompagnamento ai sapori delle produzioni territoriali d'eccellenza (Olio Extra-Vergine, Vino, Fagiolina del Trasimeno, altro) la cooperativa dei pescatori ha saputo riportare il consumo del pesce di lago non solo nei ristoranti e nelle strutture agrituristiche, ma anche nel quotidiano familiare come nelle mense.

Dal 2012 la Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno ha avviato anche un processo di sviluppo e d'innovazione di prodotto finalizzato a valorizzare al meglio le caratteristiche uniche ed eccellenti del pescato del Lago Trasimeno, privilegiandone le caratteristiche inimitabili di un pesce di cattura e non di allevamento. Sono così iniziate collaborazioni con altre Cooperative Agroalimentari d'eccellenza, con

Operatori Commerciali di primo livello del panorama ittico sempre con il supporto scientifico di diversi Dipartimenti dell'Università di Perugia.

Dopo diversi anni la Cooperativa ha raggiunto non solo l'obiettivo di commercializzare esclusivamente pesce lavorato, sfilettato, affumicato ma anche quello della creazione di prodotti innovativi finiti aventi alla base le principali specie ittiche presenti nel Lago Trasimeno come il paté di Tinca, il Boccalone marinato, le gocce del Trasimeno a base di Carassio ed ora la Salsiccia di Carpa ed altro...

DOTAZIONI TECNOLOGICHE:

Dalla semplice attività di pesca nel lago Trasimeno effettuata dai soci si è nel tempo passati a sviluppare una filiera ittica completa con l'aggiunta delle attività di lavorazione e trasformazione del pesce. Oggi la Cooperativa Pescatori del Trasimeno dispone di un impianto con riconoscimento CE per il ricevimento e la cernita del pescato conferito dai soci, da un laboratorio con riconoscimento CE per la lavorazione e trasformazione del pesce, da due punti vendita e ben 3 punti sbarco autorizzati.

RISULTATI DELLA RICERCA

Ricerca di nuovi prodotti cucinati a base di pesce di lago esclusivamente di cattura (quale quella che la Cooperativa pratica quotidianamente) permette di ampliare la gamma dei prodotti e di aumentare il consumo del pesce.

Ne consegue lo sviluppo di prodotti innovativi come il Patinca (patè di Tinca), la Salsiccia di Carpa, le Uova di Carpa, le Gocce del Trasimeno e diverse tipologie di marinati in vaschetta.

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

Il pesce che viene venduto è frutto esclusivamente della cattura e non dall'allevamento, lavorato poi in maniera artigianale utilizzando solo prodotti del territorio. Anche per i prodotti trasformati non vengono utilizzati categoricamente conservanti e coloranti. Per l'affumicatura viene usato esclusivamente legno (farina) di faggio.

Tanti sono i prodotti che la Cooperativa dei pescatori elabora e propone al mercato.

Filetti di Tinca, Persico Reale, Pescegatto, Carpa;

Anguilla e Capitone eviscerati;

Gambero ed il latterino (agone).

Oggi tutto il pesce che viene conferito dai soci pescatori viene trasformato e valorizzato nel laboratorio per essere poi confezionato in diversi formati.

Vengono commercializzati anche prodotti affumicati come l'Anguilla, la Tinca, il Patè e le Gocce del Trasimeno

Altri prodotti trasformati:

- Hamburger di pesce (Omega)
- Fish Burger
- Crocchette
- Prodotto prototipo (salsicce di Carpa, uova di Carpa in vasetto)

BREVETTI:

ALTRE INFORMAZIONI:

- **PROGETTI INTERNAZIONALI:** la Cooperativa dei Pescatori è stata partner della Regione Umbria, di Legambiente, di Arpa Umbria dell'Università dei Sapori e dell'Università di Perugia in diversi progetti internazionali LIFE, ORIZON ed altro.
- **PROGETTI NAZIONALI:** La Cooperativa in tutte gli investimenti ha saputo intercettare provvidenze a valere sulla L.R. 15/2008, FEP, FEAMP e PSR Umbria 2007/2013 e 2014/2020 esclusivamente per le misure attinenti all'innovazione di processo e di prodotto generalmente in partnership con il Parco tecnologico 3A
- **COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI.**
La Cooperativa ha collaborato spesso come capofila in cluster d'innovazione in partnership con l'Università di Perugia ed altri produttori tipici del Territorio del Lago Trasimeno.
- **COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI**
La Cooperativa è partner del CIRSPE tramite Fedagripesca-Confcooperative Nazionale.

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

La Cooperativa esercita attività di Pesca nel Lago Trasimeno attraverso i propri soci pescatori professionali e provvede al collocamento collettivo del pescato trasformato presso:

- HORECA
- GDO
- Agriturismi

- Commercianti
- Vendita diretta (tramite due punti vendita)
- Street Fish Food
- Vendita a domicilio

Dal 2020 sarà inoltre realizzata la Locanda del Pescatore: il primo Ristorante a filiera corta gestito direttamente da una cooperativa della pesca interna nel territorio nazionale.

PRINCIPALI CLIENTI:

- Ristoranti di tutta la regione
- Agriturismi;
- Grande Distribuzione
- Negozi che effettuano vendita al dettaglio (pesce fresco e prodotto trasformato)
- Vendita a domicilio

Allegare eventuali foto



6 OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

NOME E LOGO:

ANTICA PORCHETTERIA

GRANIERI 1916



AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE: Strada per il Puglia 53 COLLAZONE 06050 Perugia
- Altri punti vendita: Perugia, Roma, Firenze, San Benedetto del Tronto
- PERSONA/E DI CONTATTO: ALESSANDRO GRANIERI
- INDIRIZZO: Strada per il Puglia 52 COLLAZONE 06050 Perugia
- E-MAIL: Alegranierilibero.it
- WEB:
- TELEFONO: +39 330 54 73 909

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:** trasformazione delle carni suine, produzione di insaccati freschi e stagionati e della produzione di carni di suino cotte.
- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE:** laboratorio di preparazione e lavorazione delle carni, impianto di stagionatura, affumicatura e cottura dei prodotti lavorati
- **RICERCA E SPERIMENTAZIONE:**

Seguendo la tradizione secolare della famiglia Granieri, Alessandro ha sviluppato e ammodernato un antico metodo di asciugatura dei salumi e cottura delle carni utilizzando la tecnologia del fuoco.

Con legna di corbezzolo vengono riscaldati i forni dove avviene la cottura delle carcasse dei suini lavorate diventando così poi fragranti porchette.

La brace risultante dal riscaldamento viene utilizzata nella stanza del fuoco per asciugare i salumi, tenendo controllata la temperatura e l'umidità con un sistema di areazione naturale.

Nello specifico la dotazione dotazioni tecnologica risulta la seguente: Braceri, ventole di areazione naturale, Stanza del fuoco, Forni a legna di Enfero (pietra vulcanica), laboratorio di preparazione e lavorazione delle carni, impianto di stagionatura, affumicatura e cottura dei prodotti lavorati.

La ricerca e relativa sperimentazione hanno evidenziato una elevata caratterizzazione dei prodotti, con particolare risalto al profumo e al colore, notevole la shelf-life del prodotto senza aggiunta di antiossidanti e conservanti.

Notevole inoltre è l'impegno nella ricerca di nuovi prodotti e nuove combinazioni per promuovere panini gougert nella ristorazione veloce.

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI

L'azienda offre una vasta gamma di servizi:

- lavorazione di carne suine fresche cotte e stagionate, con vendita dei propri prodotti, all'ingrosso al dettaglio (nei propri negozi) vendita ambulante (con mezzi aziendali), vendita nei negozi specializzati.
- Catering.

BREVETTI: no

ALTRE INFORMAZIONI:

- **PROGETTI INTERNAZIONALI:** Con il GAL media valle del Tevere abbiamo partecipato ad un progetto comunitario per il recupero e la salvaguardia di antichi mestieri e produzione tipiche regionali.

- PROGETTI NAZIONALI: PSR progetti di filiera e innovazione
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO

- Settore agroalimentare

PRINCIPALI CLIENTI:

Gdo, negozi specializzati, piccole e medie superfici di vendita, catering, ristoranti, catena di negozi a marchio aziendale.

Allegare eventuali foto







ALLEGATO 8. PARTECIPAZIONE AL CLUSTER TECNOLOGICO AGRIFOOD NAZIONALE CL.A.N.

Attività 5.2 – Partecipazione al CL.A.N.

Descrizione delle attività svolte

3A-PTA ha svolto in modo continuativo nel periodo oggetto della rendicontazione un ruolo di raccordo tra le imprese agroalimentari umbre ed il CLUSTER A.GRIFOOD N.AZIONALE CL.A.N.

Tale attività di collegamento è stata attuata attraverso una serie di contatti e di incontri informali con esponenti delle imprese, ai quali sono stati forniti aggiornamenti sulle attività svolte dal CL.A.N. ed illustrati i benefici derivanti dall'adesione al Cluster.

Esponenti del 3A-PTA hanno partecipato alle Assemblee del Cluster ed alcune delle risultanze dei suddetti incontri sono state successivamente riportate per le vie brevi alle aziende interessate.

Viene di seguito riportata una lista non esaustiva delle attività promosse dal CL.A.N. che 3A-PTA ha provveduto a diffondere tra le aziende e degli incontri ai quali hanno partecipato i rappresentanti del Parco in quanto membri del Cluster:

- **14/05/2019** partecipazione del Dott. Enrico Frattegiani al convegno dal titolo “THE ITALIAN BIOECONOMY: A REVISED STRATEGY AND NEW ROAD MAP FOR INTENSIFYING ITS CONTRIBUTION TO THE SUSTAINABLE GROWTH OF THE COUNTRY”, organizzato dal Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei Ministri On. Giancarlo Giorgetti e dal Presidente del Comitato Nazionale per la Biosicurezza, le Biotecnologie e le Scienze della Vita Prof. Andrea. L’evento si è tenuto a Roma presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri, “Sala Polifunzionale”, Via Santa Maria in Via, 37. Rome.
- **14/05/2019:** partecipazione del Dott. Enrico Frattegiani alla Giornata nazionale di lancio bandi BBI - BIO BASED INDUSTRIES JOINT UNDERTAKING 2019 presso la Sapienza Università di Roma. La giornata è stata Organizzata da APRE per conto del MIUR e in stretta collaborazione con il prof. Fabio Fava, Chair States Representatives Group of BBI JU e Rappresentante Nazionale Configurazione SC2 - HORIZON 202, Alma Mater Studiorum – Università degli studi di Bologna
- **24/06/2019:** partecipazione del Dott. Enrico Frattegiani con delega dell’Amministratore Unico Massimiliano Brilli all’Assemblea del Cluster CL.A.N. tenutasi a Bologna, durante la quale oltre all’approvazione del bilancio 2018, si è discusso, tra le altre cose, sull’aggiornamento in merito al *Piano di Azione Triennale del Cluster CL.A.N* presentato al MIUR il 31 maggio 2019, sulla Strategia Nazionale sulla Bioeconomia e un approfondimento sul bando MISE sull’economia circolare previsto dal Decreto competitività.
- **5/11/2019** partecipazione del Dott. Luciano Concezzi ad un convegno dal titolo organizzato dal Cluster Clan nell’abito della manifestazione fieristica Ecomondo a Rimini.

Si allegano i programmi degli eventi del 14 maggio 2019, l'ordine del giorno dell'Assemblea del 24 giugno 2019 ed il programma del convegno del Cluster Agrifood tenutosi a Rimini il 5 Novembre 2019 nell'ambito della manifestazione Ecomondo e la relativa documentazione fotografica

Programma degli eventi del 14 maggio 2019



Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei Ministri

On. Giancarlo Giorgetti



Presidente del Comitato Nazionale per la Biosicurezza, le Biotecnologie e le Scienze della Vita

Prof. Andrea Lenzi

HIGH LEVEL EVENT

THE ITALIAN BIOECONOMY: A REVISED STRATEGY AND NEW ROAD MAP FOR INTENSIFYING ITS CONTRIBUTION TO THE SUSTAINABLE GROWTH OF THE COUNTRY

Presidency of Council of Ministers, "Sala Polifunzionale", Via Santa Maria in Via, 37, Rome.

May 14th, 10.00-13.00

Draft Programme

Facilitator/Chair: Andrea Lenzi, President of National Committee on Biosafety, Biotechnology and Life Sciences

10.00 Introductory session *

10.10 Hon. Giancarlo Giorgetti, Secretary of State: *"A revised Bioeconomy strategy and a dedicated national task force for a more effective, interconnected and sustainable growth of Bioeconomy sectors in Italy"*

10.25 Hon. Ministers and Deputy Ministers from the Ministry of Agriculture, Food, Forestry and Tourism; Ministry of Education, University and Research; Ministry for the Economical Development and Labor; and Ministry of the Environment, Land and Sea

11.05 Hon. Gino TURANO, Vice President of XI Committee of Italian Regions: *"The view of Regions"*

Technical session **

11.20 Fabio Fava, on behalf of the national taskforce on Bioeconomy: *"The revised Italian Bioeconomy strategy: main objectives and priorities, and road map"*

11.40 Comments and suggestions from the EU Commission:

- G. De Santi, EC Joint Research Centre, Director of Sustainable Resources TBC
- W. Kütt, EC Research and Innovation DG, Bioeconomy Directorate, Head of Strategy Unit
- P. Mengal, executive Director of Bio-based Industry Joint Undertaking (BBI)

12.15 Comments and suggestions from Presidents of National Technological Clusters and in particular:

- ✓ Catia Bastioli, Novamont SpA, for the National Technology Cluster Green Chemistry SPRING TBC
- ✓ Luigi Scordamaglia, Cremonini Group, for the National Technology Cluster AgriFood CLAN TBC
- ✓ Roberto Cimino, ENI, for the National Technology Cluster BlueGrowth BIG TBC

12.50 General discussion

13.15 Conclusions.

* Sessione in Italiano, senza traduzione

** English session without translation






14

maggio
2019

BBI JU - BIO BASED INDUSTRIES JOINT UNDERTAKING

Giornata nazionale di lancio bandi 2019



Sede: Sapienza Università di Roma
Aula III Ex Ingegneria (Edificio CU034), Sapienza, Città Universitaria, piazzale Aldo Moro 5, Roma.

Organizzato da APRE per conto del MIUR e in stretta collaborazione con il prof. Fabio Fava, Chair States Representatives Group of BBI JU e Rappresentante Nazionale Configurazione SC2 - HORIZON 202, Alma Mater Studiorum - Università degli studi di Bologna

14.00	REGISTRAZIONE
14.30	SALUTI ISTITUZIONALI
	<ul style="list-style-type: none"> • Eugenio Gaudio, Rettore Sapienza Università di Roma • Giuseppe Valditaro, Capo Dipartimento per la formazione superiore e per la ricerca, MIUR
	INTRODUCE E MODERA
	<ul style="list-style-type: none"> • Marco Falzetti, Direttore APRE - Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea
14.45	TOWARD HORIZON EUROPE. WHICH ROLE FOR THE BBI PARTNERSHIP?
	<p style="font-size: 0.8em;">Panel discussion</p> <ul style="list-style-type: none"> • Philippe Mengal, Executive Director BBI JU • Giulia Gregori, BIC representative - Novamont • Fabio Fava, Chair States Representatives Group of the BBI JU - Alma Mater Studiorum, Università degli Studi di Bologna
15.15	BIO BASED INDUSTRIES JU: WHAT IS AND WHICH OPPORTUNITIES
	<p style="font-size: 0.8em;">The work plan 2019: novelties, call conditions, rules for participation, tips & tricks</p> <ul style="list-style-type: none"> • Polyxos Hadjiylangou, Project officer BBI JU
16.00	L'ITALIA E LA BBI: STATO DELL'ARTE, OPPORTUNITÀ E STRATEGIE
	<ul style="list-style-type: none"> • Fabio Fava, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, Chair States Representatives Group of the Joint Technology Initiative Biobased Industry (BBI JU) e Rappresentante Nazionale Configurazione SC2 - HORIZON2020
16.20	SESSIONE DI DOMANDE E RISPOSTE
16.30	IL CLUSTER SPRING. LE AZIONI R&I A SUPPORTO DELLA BBI IN ITALIA
	<ul style="list-style-type: none"> • Lucia Gardossi, Cluster Spring - Università degli studi di Trieste
16.45	LA BIOECONOMIA IN EUROPA OGGI - V RAPPORTO
	<ul style="list-style-type: none"> • Stefania Asclona, Intesa San Paolo
17.00	LE TESTIMONIANZE DEGLI ATTORI BBI
	<p style="font-size: 0.8em;"><i>Il vantaggio per l'industria, il valore per il cittadino</i></p> <p style="font-size: 0.8em;">MODERA: Serena Borgna, Bioeconomy National Contact Point, APRE</p> <p style="font-size: 0.8em;">Intervengono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raffaello Spinelli, CNR Ivalso - Partner progetti Dendromass4Europe e TechEffect • Stefano Babbini, Mogu srl - Partner progetti GRACE e AgriMax • Giancarlo Fabrizi, Sapienza Università di Roma - Coordinatore progetto EKOcornSeed • Angela Montanari/Chiara Zurini, Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Partner progetti ProEffic e AgriMax • Marianna Faraldi, TechnoAliment - Coordinatore progetto BioBarr
18.00	SESSIONE DI DOMANDE E RISPOSTE
18.15	CHIUSURA DEI LAVORI

Documentazione fotografica



Ordine del giorno dell'Assemblea del 24 giugno 2019



CL.A.N.06/2019

CLUSTER A.GRIFOOD N.AZIONALE CL.A.N.

AVVISO DI CONVOCAZIONE ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Gli Associati al Cluster Agrifood Nazionale CL.A.N. sono convocati per l'Assemblea ordinaria in prima convocazione il giorno 23 giugno alle ore 22.00 presso la sede di ART-ER (sala 215 – primo piano CNR) sita in Bologna, Via Gobetti 101. e occorrendo, in seconda convocazione il giorno 24 giugno alle ore 14.00 presso la stessa sede, per esaminare e deliberare in merito al presente

ORDINE DEL GIORNO

1. Approvazione del verbale dell'Assemblea del 17.12.2018
2. Approvazione del bilancio dell'esercizio consuntivo chiuso al 31.12.2018
3. Aggiornamento su adesioni, recessi e subentri proposti dal Consiglio
4. Aggiornamento sul Piano di Azione Triennale MIUR approvato dall'Assemblea il 17.12.2018 e presentato al MIUR il 31.05.2019
5. Aggiornamento sulla Strategia Nazionale sulla Bioeconomia e sul PNR
6. Approfondimento sul bando MISE sull'economia circolare previsto dal Decreto Competitività (a cura di Euris)
7. Varie ed eventuali

Il Presidente

Luigi Pio Scordamaglia



Roma, 7 giugno 2019

CLUSTER A.GRIFOOD N.AZIONALE - CL.A.N.
Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
Tel 06 5903855 - Fax 06 5903342
info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it

Programma della conferenza CLAN ad Ecomondo 2019



Martedì 5 novembre 2019

10:00 - 13:30 - Sala Biobased Industry pad.D3

CONFERENZA

Il Cluster Agrifood: una partnership pubblico – privato a supporto della strategia della bioeconomia per un settore agroalimentare sostenibile. Priorità e casi industriali di successo.

Organizzato da: Comitato Tecnico – Scientifico di Ecomondo e Cluster Agrifood Nazionale CL.A.N.

Abstract: *L'industria alimentare vede aprirsi enormi opportunità in termini di innovazione e di crescita nel settore della Bioeconomia.*

In effetti, la bioeconomia rappresenta modalità innovative per progettare e produrre alimenti, nuove forme di riciclo di sottoprodotti e componenti e nuove potenziali relazioni tra gli attori economici. Il Cluster Agrifood Nazionale CL.A.N., una rete multi-stakeholder dei principali attori nazionali della filiera agroalimentare, dalle aziende ai centri di ricerca, ha dato un importante contributo al tema della bioeconomia, attraverso la stesura di un Piano d'azione che identifica le sfide più importanti e le priorità di ricerca dell'industria alimentare: ottenimento di nuovi alimenti e/o mangimi a scopo zootecnico, riutilizzo di sottoprodotti generati dalle industrie di trasformazione agroalimentare per produrre ingredienti innovativi e/o composti bioattivi per lo sviluppo di alimenti salutari ad alto valore nutrizionale, gestione della sostenibilità delle risorse naturali, mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici, creazione di posti di lavoro.

Le attività di ricerca e le politiche necessarie per far fronte alle problematiche dei sistemi alimentari di produzione e di trasformazione in un quadro che consenta di cogliere le opportunità della bioeconomia saranno discusse in questa sessione, per offrire una panoramica delle buone pratiche e delle soluzioni valide, per superare efficacemente le preoccupazioni attuali e future.

Presidente di sessione: Paolo Bonaretti (Vicepresidente CL.A.N.)

Programma (10.00 – 13.30)

10.00 *Introduzione del Presidente di sessione Paolo Bonaretti (Vicepresidente CL.A.N.)*

10.10-10.30 *Presentazione del Cluster Agrifood Nazionale CL.A.N.*

Luigi Scordamaglia, Presidente CL.A.N.

10.30-11.00 *Roadmap per l'Innovazione 2020 – 2023: focus sulla bioeconomia*

Michele Pisante, Consigliere CL.A.N.

11.00-11.15 Economia Circolare versus cibo

Andrea Baldoni, Mediocredito Italiano S.p.A.

11.15 – 13.15 Industria alimentare. Casi di successo della bioeconomia:

11.15-11.45 Opportunità della bioeconomia nella catena del valore della Carne

Giovanni Sorlini, Responsabile Qualità, Sicurezza e Sviluppo Sostenibile Inalca S.p.A.

Davide Calderone, Direttore ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

11.45-12.00 Opportunità della Bioeconomia nella catena del valore dei prodotti dolciari

Mauro Fontana, Amministratore delegato Soremartec Italia

12.00-12.15 Opportunità della Bioeconomia nella catena del valore del Vino

Silvia Buzzi, HSE Manager Caviro Extra S.p.A.

12.15- 12.30 Opportunità della Bioeconomia nella catena del valore dell'Olio

Andrea Carrassi, Direttore ASSITOL - Associazione Italiana Industria Olearia

12.30-12.45 Opportunità della Bioeconomia per le PMI

Andrea Minisci, Responsabile Ricerca e Sviluppo Vallefiorita Catering

12.45 – 13.00 Bioeconomia: innovazione nell'agricoltura europea

Daniele Rossi, Chairman del gruppo ricerca di Copa - Cogeca

13.05 – 13-20 Discussione

13.20 Conclusioni - Patrizia Brigidi, Presidente Comitato Tecnico – Scientifico CL.A.N.

documentazione fotografica Ecomondo

